

Hors-série

N°1 AVRIL/MAI/JUIN 2015

marmiton

**LES DERNIÈRES
TENDANCES EN DÉCO
DE GÂTEAUX**

Pâtisserie

**PÂTE À CHOUX, À TARTE,
MERINGUES**

- Les basiques irratables

**OPÉRA, SAINT-HONORÉ,
TARTE AU CITRON**

- Battle : classiques
contre revisités

LA CRÈME DES CRÈMES

- Chantilly, pâtissière,
ganache...

**INTOLÉRANT
AU GLUTEN ?**

- Pas privé de dessert !

**PAS À PAS
VIENNOISERIES**

- Croissants, pains
au chocolat : plus
faciles qu'on ne le croit

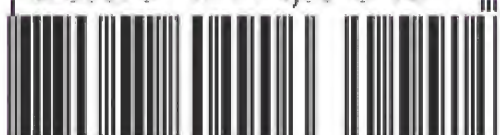
*Plutôt fruits
ou chocolat ?
Les deux !*

Plus de
100
recettes

Vos meilleurs DESSERTS

SUISSE : 7,80 CHF • BELGIQUE : 5,40 €

M 06076 - 1H - F: 4,90 € - RD



**CUPCAKES, MUFFINS,
ANGEL CAKE**

La folie des Anglo-Saxons



Cook Expert®

MON ROBOT CUISEUR

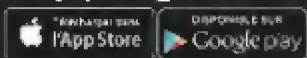


TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT

12 Programmes - Multifonction - Cuisson induction

Pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur
Émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces
Pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets...

Recettes et astuces sur l'appli gratuite
magimix.fr



magimix®

Cuisinez comme un chef

Édito

Par  Claire Debruille

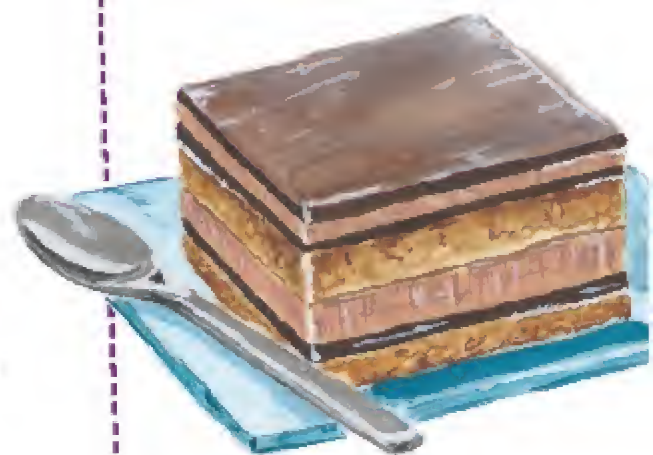
En cuisine, pour schématiser, il y a deux grands types de personnes : celles qui suivent la recette, et celles qui ne le font pas. Devinez ce qu'il en est de moi... Eh bien, je fais partie de la seconde catégorie. Ce qui est vraiment top lorsqu'il s'agit d'agrémenter une recette salée à l'envi, mais beaucoup moins lorsqu'il s'agit de pâtisserie, et ça, je l'ai appris à mes dépens.

À vouloir remplacer un ingrédient par un autre parce qu'on n'en a pas dans le placard et qu'on a la flemme de sortir, et qu'on pense que finalement on ne met que des bonnes choses dedans donc ça doit être bon..., on se retrouve parfois avec un résultat qui n'a rien à voir avec ce qu'on voulait ou, pire, qui n'est pas bon... Le gâteau est tout plat, tout sec ou carrément bourratif, le mélange d'épices qu'on a cru bon d'ajouter ne rend pas justice au travail fourni et, finalement, il faut bien se rendre à l'évidence : ne pas mettre de gélatine n'était pas l'idée du siècle.

S'il y a bien une chose que j'ai apprise en pâtisserie, c'est qu'un résultat au top, ça ne s'improvise pas...

Aussi, pour que vos desserts soient toujours dignes de ceux que l'on trouve en pâtisserie, vous n'avez qu'une chose à faire : tourner la page, choisir une recette, deux recettes, trois recettes..., toutes les recettes de ce numéro et les suivre à la lettre. Succès garanti et régalade au menu, elles ont toutes été testées par les marmitonauts.

N'hésitez pas à poster vos belles réalisations sur Instagram en mentionnant @marmiton_org avec le hashtag #marmitonmagazine ;-)





sommaire

- 6** Billet d'humeur : Plaidoyer pour la gourmandise
- 8** News insolites
- 9** Portfolio : Fabuleux caramel
- 14** C'est quoi ce truc : la main de bouddha
- 16** Je fais quoi avec... Le thé matcha
- 19** Shopping : les outils essentiels du bon pâtissier
- 23** Les pâtes de base
- 34** 5 crèmes à la loupe
- 42** Vos meilleurs desserts
 - 44** Les 7 desserts capitaux, la battle : classiques contre revisités
 - 58** Passionnément chocolat
 - 68** Nos amis les fruits
 - 78** Sans gluten mais pas sans plaisir

Pour vous abonner, rendez-vous sur Marmiton.org rubrique « Magazine »





58



68



96



84



90



100



108

marmiton

83 Les tendances déco pour jolies pâtisseries

84 Chocolat, pâtes à sucre et pâte d'amande, les glaçages

90 Les cakes design, des gâteaux qui font waouh !

92 La folie des Anglo-Saxons

96 Drôles de gâteaux

99 Pour aller plus loin

100 Viennoiseries maison, on se lance !

106 Un coup de fouet pour devenir bon pâtissier

108 Sondage : La pâtisserie et vous

110 Ma bibliothèque gourmande

112 Vos boutiques de pâtisserie préférées !

114 Drôles de mariages

116 15 incontournables et irrésistibles

126 Les 7 desserts capitaux, les recettes classiques

128 Index des recettes

130 Les contributeurs



116

par
Christophe
Duhamel

Plaidoyer pour la gourmandise

« C'est gourmand, c'est croquant... » Tout le monde aura reconnu l'expression. Mais ça veut dire quoi « gourmand » ? En fait, cet adjectif est rentré dans le langage courant par métonymie de destination. Un plat gourmand est apprécié des gourmands, donc lié au plaisir des sens : de la vue aux papilles en passant par la texture...

Bref, s'il est une chose que j'attends d'un dessert, c'est une promesse de plaisir intense, de submersion des papilles et de tous mes capteurs sensitifs par un tsunami de saveurs. Et pour le déclencher, plusieurs choses ont leur importance...

D'abord la taille : rien de pire pour mettre de mauvaise humeur qu'un dessert famélique ! Non que la faim soit une motivation en fin de repas... Le dessert est, par définition, superflu et le superflu ne se justifie que s'il donne envie. Et un petit dessert ne me donne pas envie.

LE DESSERT DOIT TENIR SA PROMESSE

Ensuite, l'esthétique. Harmonie des couleurs, relief de l'assiette. Je ne vais pas vous faire un dessin : on a envie de manger ce qui est beau car on a l'impression que l'on intègre ainsi de la beauté (et que l'on en ressort plus beau).

L'autre message que les yeux font passer au cerveau, c'est la promesse des textures et des températures. La tuile craquante qui surmonte un dôme de glace ou de blanc d'œuf cuit, avec une sauce ou un coulis qui va venir fluidifier tout cela, sans oublier un petit socle de biscuit crousti-fondant ou peut-être juste une petite génoise imbibée d'un délicat sirop. Ce racolage visuel doit être exacerbé pour mettre le cerveau en transes jusqu'à en baver sur sa serviette...



« Par pitié, chers chefs, faites simple, faites gourmand... ou embauchez un pâtissier! »

Ensuite, le dessert doit tenir sa promesse. Le craquant doit être archi craquant, la crème onctueuse comme la dernière larme au fond du pot de crème de caramel au beurre salé... Et, surtout, avoir le goût que l'on imaginait : si ça ressemble à de la crème vanille, cela doit en avoir la saveur. Peut-être un petit arrière-goût qui vient le renforcer (comme la pointe d'anis dans la crème catalane), mais pas quelque chose qui n'a rien à voir. Sinon, sauf coup de chance (ou coup de génie, ça arrive aussi), il y a déception. Et rien de pire que de finir un repas sur une déception.

UNE EXPÉRIENCE POLYSENSORIELLE

Enfin, il doit tenir en bouche. Laisser un petit arrière-goût, point trop présent mais si doux que l'on finit par se demander si l'on ne va pas en réclamer un deuxième (sans le faire, car là, ça n'aurait plus aucun charme).

En dix mots comme en mille, mon dessert idéal est une expérience polysensorielle explosive mais rassurante.

Alors quand je vois arriver des desserts peu engageants, minimalistes et qui ont un goût tellement complexe que je n'arrive pas à savoir si c'est bien un dessert ou si le serveur s'est trompé et m'a apporté un amuse-bouche... Je hurle intérieurement et je commence à rêver d'un baba au rhum, d'une religieuse ou même d'une (bonne) part de flan.

ORIGINAL NE SIGNIFIE PAS PLAISANT

J'ai eu la chance de dîner dans un (très) grand restaurant où tout était sublime, mais le dessert était une chose étrange douce-amère qui n'avait rien, mais alors rien du tout de gourmand. C'était petit, bizarre... Une expérience gustative originale, certes, mais aucun plaisir et encore moins, aucun gros plaisir. Énorme déception qui m'a quelque peu gâché le plaisir du repas.

Alors, par pitié, chers chefs, faites simple, faites gourmand... ou embauchez un pâtissier !!!

Mon cerveau et mes papilles vous remercient.

« Laisser un petit arrière-goût, point trop présent mais si doux que l'on finit par (...) en réclamer un deuxième ! »



Des nouveautés drôles ou farfelues, utiles ou futiles, à croquer ou à éviter, sélectionnées pour vous par l'équipe Marmiton. Même si on n'adhère pas, ça existe, il faut donc le savoir. Surtout, on ne veut pas manger idiot ! Par Alexis Chenu

On a aimé... ou carrément rigolé!

Les tongs d'Arnaud Larher

Le pâtissier Arnaud Larher (Meilleur Ouvrier de France) persiste et signe avec sa collection de tongs à manger. Et on craque forcément pour la version mojito, pâte sablée à la vanille, crème au jus de citron parfumée à l'infusion de menthe fraîche et recouverte d'une guimauve mojito. Fermez les yeux, imaginez-vous à Copacabana... Oui, on s'y croirait presque ! 6,50 €, dans les boutiques Arnaud Larher.



LE GÂTEAU DES ANGES

Préparez-vous au beau, au très beau même, avec cet angel cake. C'est une pâtisserie culte au Japon, à la forme toute ronde, creusée d'un puits en son centre et qui doit son volume à des blancs d'œufs montés en neige très ferme. Dernière création à goûter : Le Sakura, du nom kawaii désignant le fruit des cerisiers ornementaux du Japon, qui vient parfumer subtilement génoise, crème de chocolat blanc et chantilly de cette divine gourmandise. Angel cake Sakura, à partir de 5 €, à la pâtisserie Ciel.



PÂTISSERIE SUR MESURE

Passionnés de cake design (création de gâteaux personnalisés), Jonathan et Sébastien en ont fait leur métier, visitant d'abord les salons spécialisés et exposant désormais leurs œuvres, pas cucul pour un sou, créatives et spectaculaires comme ce resto à burgers typiquement US. Création Un jeu d'enfant.

Fabuleux caramel!

Il fait peur
ce caramel :
difficile à
préparer, mais
succulent une
fois réussi,
il prend les
formes les plus
originales pour
embellir les
desserts.

Un caramel bien brillant ne doit contenir aucune bulle d'air.

UN PRODUIT FRANCO-FRANÇAIS

Le caramel au beurre salé a vu le jour en France. Il y a des siècles ? Non ! C'est en 1977 que cette création sort des ateliers d'Henri Le Roux, artisan installé depuis peu à Quiberon. Le beurre salé si typique de la Bretagne donne l'idée au confiseur qui durant des mois essaie de finaliser sa recette. Pari gagné : en 1980, il remporte le prix du meilleur bonbon de France.



CARAMEL, MODE D'EMPLOI

LE CUISINER

Un peu d'eau est nécessaire pour faire fondre du sucre en morceaux alors que le sucre en poudre se suffit à lui-même grâce à une bonne casserole. Beurre doux ou salé, crème fraîche, sucre plus rare (le Muscovado, par exemple), gestes d'agrumes, épices... chacun personnalise ensuite son caramel en veillant bien à sa cuisson lente.

L'UTILISER

La crème fraîche ajoutée dans la casserole crée un caramel proche du coulis. Plus cette crème se montre ferme et plus le résultat tient sur la cuillère. On glisse alors le précieux liquide dans un pot pour une utilisation au quotidien. Encore tiède, le caramel se coupe, se tord, se triture pour en faire des bonbons et autres confiseries.

LE MODERNISER

Laisser durcir son caramel sur une plaque sulfurisée puis le briser et le broyer... Voilà une poudre très utile chaque jour. Pour fourrer plus facilement des chocolats, dorer une crème brûlée, apporter du croustillant sur une chantilly ou bien aromatiser du lait chaud ou un smoothie. Et ainsi diversifier son action gourmande !

Aussi bien craquant que fondant, le caramel épouse toutes les envies.

ŒUVRE D'ART

Plus ou moins teinté, au beurre salé ou simplement réalisé avec de l'eau, le caramel développe ses facettes. Christophe Adam, chef connu et reconnu pour ses desserts et notamment dans ses boutiques « L'éclair de génie », s'amuse avec ce produit qu'il associe à du mascarpone dans l'une de ses pâtisseries.

ZÉRO SUCRE

Réussir un caramel sans sucre devient possible grâce à de nombreux produits naturels. Le xylitol, issu de l'écorce de bouleau, au pouvoir sucrant équivalent au saccharose, se vend en poudre et se transforme volontiers en caramel. Miels, sirop d'érable, de riz ou stévia complètent les possibilités pour un produit nettement moins calorique.

Les cheveux d'ange se réalisent aisément à la fourchette avec un caramel tiède.





BONBONS DE CAMEL À LA VANILLE ET AU SEL DE GUÉRANDE

POUR ENVIRON 1KG

- * 350 g de crème liquide UHT à 35 %
- * 90 g de beurre doux froid coupé en petits dés
- * 2 gousses de vanille fendues et grattées
- * 400 g de sucre semoule
- * 200 g de glucose
- * 4 g de fleur de sel de Guérande

1 Faites tiédir la crème avec la fleur de sel et la vanille. 2 Confectionnez un caramel brun en faisant cuire le glucose et le sucre, puis déglacez avec la crème (après avoir retiré la vanille) et ajoutez le beurre. 3 Faites cuire jusqu'à 120°C, débarrassez le caramel dans un moule Flexipan à alvéoles hémisphériques de 2 cm de diamètre, et laissez refroidir. 4 Une fois les bonbons refroidis, assemblez-les deux à deux.

REMARQUES: Le glucose est disponible en magasin spécialisé ou sur Internet.



GUIMAUVE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

POUR ENVIRON 500 G

La guimauve

- * 15 g de beurre doux en pommade
- * 210 g de sucre semoule
- * 65 g + 95 g de trimoline
- * 15 g de gélatine en feuilles ou en poudre
- * 3 g de sel

Le mélange sec (poudre à guimauve)

- * 100 g de sucre
- * 100 g de fécule de pomme de terre

1 Hydratez la gélatine en la faisant tremper 20 minutes dans de l'eau froide. Faites chauffer 10 cl d'eau. Faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Déglacez avec l'eau chaude puis ajoutez la première pesée (65 g) de trimoline. Versez ce mélange petit à petit sur la seconde pesée de trimoline (95 g), puis faites monter le tout au batteur avec le fouet. 2 Laissez refroidir quelques instants avant d'ajouter la gélatine essorée. Laissez complètement refroidir. Chemisez un moule à génoise carré de poudre à guimauve. 3 Une fois le mélange bien froid, ajoutez le beurre pommade et le sel. Versez aussitôt la pâte dans le moule à génoise contenant la poudre à guimauve. Lissez la surface à l'aide d'une palette légèrement huilée (pour lui éviter de coller au mélange), puis recouvrez de poudre à guimauve. Laissez sécher 24 heures. 4 Démoulez la guimauve sur une planche, saupoudrez de poudre à guimauve et découpez-la en cubes à l'aide d'un couteau-scie également huilé. 5 Mélangez les cubes obtenus dans la poudre, secouez-les dans un tamis pour enlever l'excédent de poudre. Conservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

REMARQUES: La trimoline, appelée aussi sucre inverti, est disponible en magasin spécialisé ou sur Internet.



CAMELS MOUS

POUR ENVIRON 1KG

- * 350 g de crème liquide UHT à 35 %
- * 90 g de beurre doux
- * 400 g de sucre semoule
- * 200 g de glucose

1 Faites chauffer la crème. Confectionnez un caramel brun en faisant cuire à sec le glucose et le sucre, et déglacez-le avec la crème tiède et le beurre en petits dés. 2 Faites cuire jusqu'à atteindre la température de 120°C, puis répartissez le caramel dans un moule Flexipan à alvéoles en forme de demi-sphères de 2 cm de diamètre, et laissez refroidir. Une fois les bonbons refroidis, assemblez-les deux à deux.



Photos des pages 9-11-12 et photos et recettes de la page 13 extraites de « **Caramel** » de **Christophe Adam**, photos de **Laurent Fau**, stylisme **Marion Chatelain**, rédaction **Sophie Brissaud**, éd de la Martinière, 35 €.

Bouddha vous tend la main !

Produit exotique rare, appelé aussi bushukan ou citron digité, la main de Bouddha intrigue ou hypnotise... Les doigts verts ou jaunes de l'agrumes attirent la curiosité non seulement des cuisiniers mais aussi des cultivateurs à la main verte ! Par Marion Amico

DES DOIGTS DE FÉE

La main de Bouddha n'a pas toujours que 5 doigts, chaque fruit pousse différemment ! Une peau épaisse, une chair sans jus et pépins, c'est un agrume de la variété des cédrats. Un fruit atypique, dont l'arôme citronné-orangé est doux, parfait pour parfumer les plats.

BELLES VERTUS

Cet agrume ne contient ni matière grasse, ni cholestérol, ni sodium ! On comprend mieux pourquoi il est si rare ! Riche en glucides, fibres, protéines, vitamine C et calcium, c'est un condiment parfaitement diététique donc...

ELLE POUSSE COMMENT ?

La main de Bouddha pousse sur un petit arbuste aux longues épines. Plante très frileuse, il est presque impossible de la faire pousser dans nos régions, sauf près de la Méditerranée. Mais un seul pied suffit pour obtenir des fruits, puisqu'elle est autoféconde.

POURQUOI BOUDDHA ?

Selon la tradition, ce fruit fait office d'offrande dans les temples bouddhistes. Mais attention, il faut le placer de telle sorte que ses doigts évoquent une main fermée, comme pour représenter l'acte de prier. Porte-bonheur offert au nouvel an chinois, la main de Bouddha a été découverte entre l'Inde et la Chine.

LE FRUIT DU HASARD

La main de Bouddha serait issue d'une mutation génétique et donc d'un pur hasard. On l'utilise en cuisine pour son zeste mais elle peut aussi être confite ou devenir une liqueur sucrée. Vous pouvez clairement couper les doigts et les inclure dans une salade ou sur les poissons, canards ou fromages, fragrance citronnée garantie !

CÔTÉ PRATIQUE

Consommez-la rapidement après l'achat, elle ne se conserve pas longtemps. Attention aussi à son prix qui reste assez élevé... Quant à la saison, elles sont disponibles de juillet à mars.



Farine de Gruau

FARINE DE BLÉ
PREMIUM

Classique
ou
Pratique ?

Préparation
pour PIZZA saveur



www.gruaudor.com

C'est si simple d'être bon !

Thé matcha, l'original

Une production microscopique, un mode de fabrication bien éloigné de celui de ses confrères, le matcha est sans doute le thé le plus original du monde.

Une véritable institution aussi, puisqu'il constitue la base de la cérémonie du thé nipponne.

À découvrir.

Par Julien Trubert

Le matcha fait partie des thés verts, mais se distingue des autres par son utilisation sous forme de poudre. Pas de sachet, donc, que l'on trempe dans de l'eau chaude jusqu'à ce que l'infusion soit suffisante. Non, le matcha se verse comme du cacao ou du café soluble au fond d'un bol, sans aucun ajout de sucre. Sa teneur en théanine – un acide aminé typique des thés verts – lui offre en effet la rondeur nécessaire pour une dégustation réconfortante.

UN VRAI CÉRÉMONIAL

Le matcha, en réalité, n'est pas un thé récolté comme les autres. Il provient du « tencha », un thé vert dont les feuilles sont transformées par différentes opérations en cette précieuse poudre verte. Tout commence par un bain rapide pour stopper l'oxydation des feuilles juste après la cueillette, puis un premier séchage par souffle d'air chaud. Après un passage au four, tiges et feuilles sont séparées pour que les secondes soient coupées et passent à travers un tamis. Un dernier séchage et la poudre vert acidulé est enfin prête à l'emploi.

NOMBREUX BIENFAITS

Véritable institution japonaise, le matcha se démocratise peu à cause de son côté « noble » et de sa préparation très délicate à réussir. Pourtant, il est connu et

reconnu pour ses nombreux avantages. Son goût tendre et sa forte teneur en chlorophylle lui offrent une excellente place dans les cures « détox » qui visent à remettre l'organisme sur de bons rails après quelques excès. Il fait également partie des « super-aliments », ces produits à la fois gourmands et excellents pour la santé, comme la grenade, l'avocat ou les baies de goji. Bonne humeur, capacité à se concentrer, coups de fatigue tenus à distance... les bienfaits du matcha apparaissent dans de nombreuses études scientifiques.

Quand il est de très bonne qualité, ce thé offre une boisson plus compacte, plus corsée : on le trouvera le plus souvent en épicerie fine. Cakes, financiers et madeleines apprécient la saveur du thé matcha ajouté à leur recette classique. Des pancakes ou macarons se colorent eux aussi de vert grâce à cette poudre qu'il suffit d'apprendre à doser. Un matcha peu coûteux aura tendance à parfumer très légèrement, tandis que les meilleurs crus voudront prendre le pas sur les autres ingrédients. On essaie donc d'urgence les recettes avec ce « super-aliment » fabuleux et méconnu.

CAKE AU THÉ MATCHA ET FRAMBOISES

RECETTE PROPOSÉE PAR CHARLOTTE 75016

POUR 6 personnes • PRÉPARATION 10 minutes • CUISSON 50 minutes

• 1 poignée de framboises surgelées • 2 œufs • 100 g de beurre salé • 100 g de sucre glace • 65 g de farine • 60 g de Maïgna • 50 g de poudre d'amande • 2 c. à café de poudre de thé matcha • 1 c. à café de levure chimique

1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans une casserole, faites fondre le beurre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, mélangez, la farine, la Maïgna, la levure et le thé. 2 Dans une terrine, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre d'amande. Ajoutez-y le beurre fondu et remuez. Intégrez le tout dans le saladier. Montez en neige les blancs, puis incorporez-les à l'ensemble. 3 Concassez en brisures les framboises encore congelées puis ajoutez-les dans l'appareil. Versez dans un moule à cake beurré et tapissé de papier cuisson. Enfournuez pour 35 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus dore sans brûler. Dégustez froid, tel quel ou accompagné d'un coulis de framboises.






INFUSIONS & THÉS

Création graphique STUDIO MEDIA CREATION 06 50 17 00 54 - Photo de Photo Concept



*La nature nous offre le meilleur,
alors pourquoi chercher ailleurs ?*

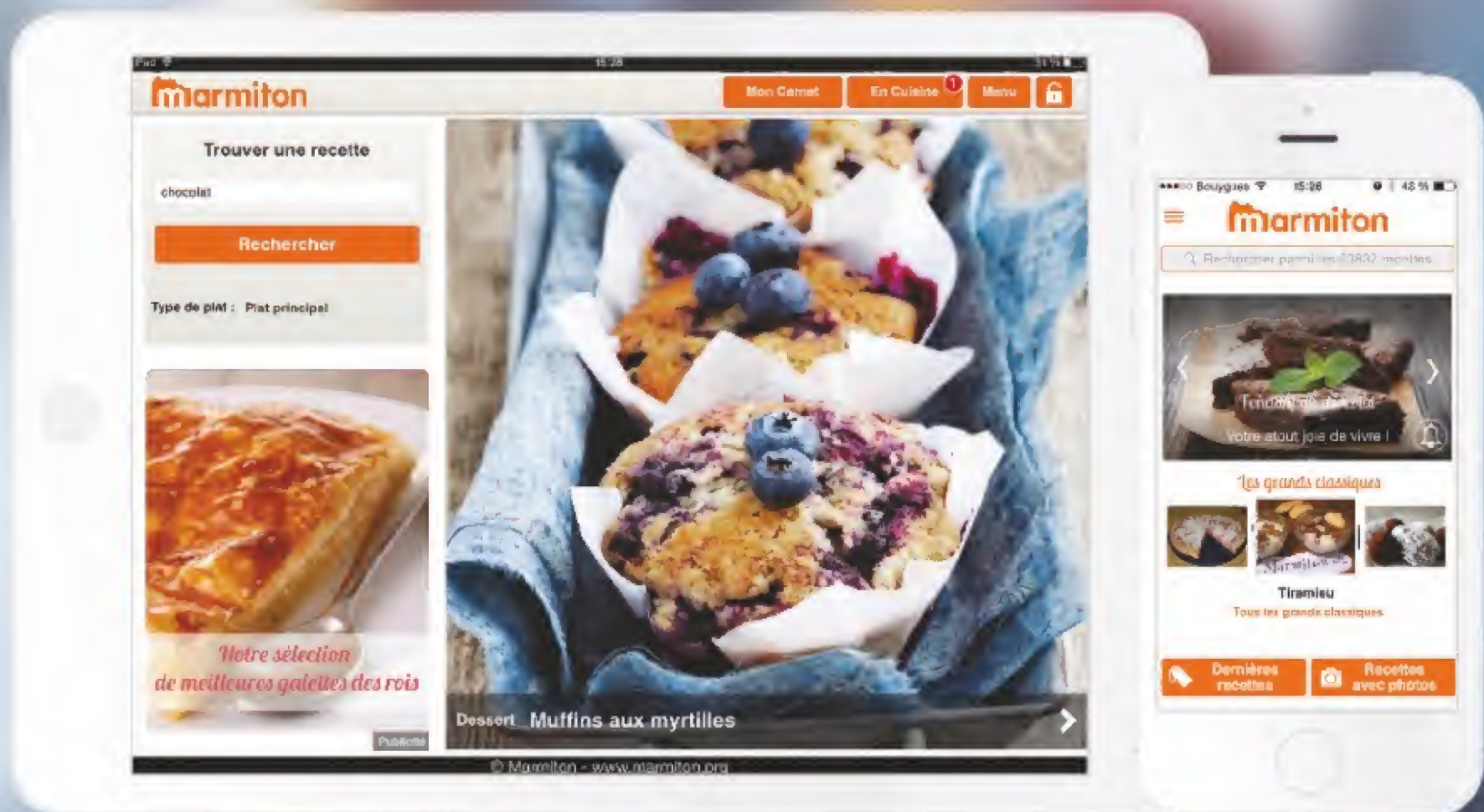
*Laissez-vous surprendre
par le vrai goût des plantes
et par la subtilité de nos mélanges.*

Manufacturés en France depuis 1976 



Découvrez toute notre gamme sur www.les2marmottes.fr

marmiton



Plus de 60 000
recettes de cuisine
à portée de main !



Disponible sur
Google play



Disponible sur
App Store



Disponible sur
Windows Phone





LES OUTILS *essentiels du bon* ***PÂTISSIER***

**Les meilleurs ustensiles que l'on doit avoir chez soi
quand on veut « pâtisser » comme un vrai chef!**
Par Didier Lalbenque



**LA SPÉCIALISTE
DES SURFACES**

Nappez et masquez
les entremets...
C'est la spatule droite
qu'il vous faut.
Spatule droite 23 cm,
13 €, Deglon.



CHAPEAU, LE CHINOIS !

Avec ses perforations extrêmes, ce chinois
filtre avec précision toute crème infusée.
Chinois avec gaze et son support,
12,90 €, Culinarion.



MIXFLASHY

Un mixeur plongeant aux couleurs
pop art. Équipé de 3 grandes
lames pour 5 vitesses, il offre
un résultat toujours impeccable.
Mixeur kMix Pop Art, 90 €, Kenwood.

POUR TOUS LES APPÉTITS

Ce moule en silicone avec prédécoupage des parts propose 15 portions différentes
pour combler les plus gourmands comme les plus petits des appétits.
Moule à gâteau « S-XL Cake », 19,90 €, Konstantin Slawinski.



FAITES VOTRE CHOIX

Un moule à charnières 2 fonds de 26 cm,
idéal pour varier la forme des gâteaux.
Moule Berghoff, 19,99 €, Mathon.



CERCLE VERTUEUX

Ce cercle à pâtisserie s'adapte au volume
de la préparation et à votre four. Extensible de 16 à 27 cm,
il peut également servir d'emporte-pièce.
Cercle à pâtisserie en Inox, 14,90 €
(h. 9 cm), Ambiance & Styles.



ARTISTE PEINTRE

Il possède des poils en silicone très résistants pour abricoter
une tarte, dorer les viennoiseries et beurrer les moules.
Pinceau, 5,50 €, De Buyer.

**CABALANCE**

Ultrafine avec sa face supérieure en verre trempé de 4 mm, cette balance pèse de 5 g à 5 kg. Elle possède aussi un écran digital électronique et rétroéclairé! Décor fraises, agrumes, rainbow, dotty ou pop, 24,90 €, Pebbly.

LA JUSTE DOSE

Pour verser la juste quantité de pâte sans la faire couler! Idéal pour garnir les choux, remplir des verrines ou des petits moules, ou décorer. Distributeur de pâte Marmiton en Inox, 12,99 €, Gifi.



DÉCOLLAGE RÉUSSI Un tapis en silicone antiodhésif et facile à nettoyer. En plus, il se plie en deux pour s'adapter à toutes les plaques. Tapis de cuisson, 14,50 €, Trudeau.

COLORÉE

Osez la couleur! Ces spatules sont agréables à utiliser et égayeront la cuisine. Spatule en caoutchouc Gubbröra, 1,99 €, Ikea.

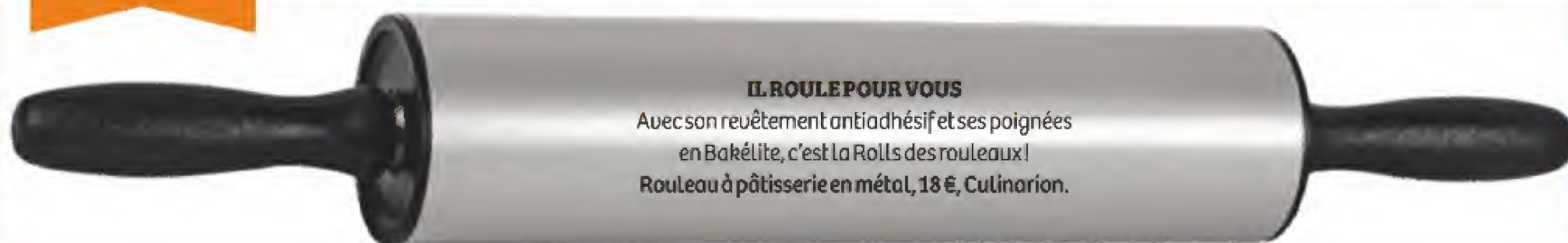
**THERMOMAÎTRE**

Pour obtenir un chocolat ou du caramel à bonne température, une thermosonde et sa multitude d'options, comme le minuteur ou la cuisson préprogrammée. Thermosonde de cuisson, 23,50 €, Mastrad.

FINE LAME Pour couper fruits, génoises, gousses de vanille..., rien de tel qu'un couteau de chef! Couteau de chef 20 cm avec étui, 20,10 €, Fiskars. En vente sur la boutique Marmiton.

**FOUET TOUT FOU**

Un fouet tout en couleur et en silicone, performant et vitaminé. Existe en vert, bleu et rose. 6,95 €, Alice Délice.



IL ROULE POUR VOUS

Avec son revêtement antiadhésif et ses poignées en Bakélite, c'est la Rolls des rouleaux !
Rouleau à pâtisserie en métal, 18 €, Culinarion.



LE ROI DE LA GLISSE

Démoulez avec facilité grâce au fond amovible et au revêtement antiadhésif en Teflon.
Moule à tarte Drömmar, 5,99 €, Ikea.



« THE » ROBOT

L'édition limitée Macarons du robot pâtissier multifonction Magimix est proposée en 3 nouvelles couleurs : framboise, pistache et vanille. Cuve Inox dédiée à la pâtisserie (4,9 l) et à la boulangerie pour travailler 1,3 kg de pâte à brioche, 1,6 kg de pâte à pain ou 12 blancs d'œufs, et une cuve multifonction avec 3 cuves transparentes. Il est fourni avec 2 coffrets : centrifugeuse et smoothiemix et presse-purée, 1 boîte de rangement, 9 accessoires de précision et 2 livres de recettes. De plus, il est fabriqué en France. 800 €, Magimix

STABLE Voici le récipient idéal pour préparer une pâte à crêpe, monter les blancs en neige ou mélanger une pâte à gâteaux. Son socle permet de l'incliner à votre gré et facilite ainsi le mélange sans déborder. Quant au couvercle, il permet de conserver vos préparations ou de faire lever la pâte. Cul-de-poule Marmiton en Inox, 15,99 € (d. 24 cm), Gifi.



FOUET DE PROS

Le fouet en Inox professionnel Gôma se situe au top de sa catégorie grâce à son manche ergonomique et antibactérien. 14,90 €, De Buyer.

LES pâtes de BASE

**La base de la base, c'est de connaître ses basiques !
Ça tombe bien, ils se sont tous donné rendez-vous ici. Faites
ami-ami, vous êtes loin d'en avoir fini avec eux. ;-)**

Dossier réalisé par Jérémy Diaz,
photos Emmanuelle Bezières

La pâte à choux * Les pâtes à tartes * Les biscuits * Les meringues



Des p'tits choux, des p'tits choux...

S'il fallait désigner un représentant de la pâtisserie traditionnelle française, la pâte à choux partirait sans doute en pole position. Qu'on l'utilise pour réaliser des éclairs, religieuses et petits choux garnis, ou pour d'imposants entremets comme le saint-honoré ou le paris-brest, la recette de base reste la même, et n'est pas si compliquée à maîtriser.

LES POINTS DÉLICATS

► Dessécher la pâte.

En incorporant la farine dans le lait bouilli, on réalise une panade. Ajoutez bien d'un seul coup la farine, mélangez rapidement pour obtenir une préparation homogène et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle accroche légèrement à la casserole.

► Incorporez les œufs.

Une panade parfaitement desséchée demande une quantité d'œufs égale à la quantité de liquide (lait + eau). Pour déterminer si la pâte est assez réhydratée, il existe une méthode simple : le test de la crête. Plongez une spatule dans la pâte et retournez-la. La pâte doit former une petite crête.

RÉALISER UNE PÂTE À CHOUX

Pour 12
pièces



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
35 minutes



- * 12,5 cl de lait
- * 100 g de beurre
- * 150 g de farine
- * 4 œufs
- * 8 g de sucre
- * 4 g de sel

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la même quantité d'eau, le beurre, le sel et le sucre.

2 Retirez du feu au premier bouillon et incorporez la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène et replacez sur le feu pour dessécher la pâte.

3 Débarrassez dans un cul-de-poule

et incorporez les œufs un à un en mélangeant à la spatule.

4 Dressez les choux (éclairs, couronnes, tête et corps de religieuse) sur une plaque et enfournez pour 35 minutes environ.

5 Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, entrebâillez la porte du four en la maintenant avec une cuillère en bois.

Choisir sa douille

Petits choux et chouquettes:

Ø 10 lisse.

Éclairs et religieuses:

Ø 14 lisse.

Couronne de paris-brest:

Ø 14 cannelée.

Les bonnes pâtes

*Faites maison, elles sont
incomparables, lancez-vous !*

BON À SAVOIR

- Pour la pâte sablée, contrairement aux idées reçues, **le beurre s'ajoute toujours froid** si vous voulez qu'elle soit friable. En ajoutant du beurre fondu, on lie bien plus les aliments et on crée un réseau glutineux qui va apporter de l'élasticité au pâton.
- Une fois la pâte confectionnée, formez une boule, **filmez et réservez au frais** pendant 1 à 2 heures.

PÂTE BRISÉE

Pour 6 à 8
personnesPRÉPARATION
10 minutesCUISSON
45 minutes* 300 g de farine
* 150 g de beurre
* 1 pincée de sel

1 Faites dissoudre le sel dans 10 cl d'eau froide. Au batteur ou au crochet sablez la farine et le beurre mou. Incorporez l'eau salée et travaillez encore la pâte pendant une minute. Formez une boule, filmez.

2 Avant utilisation, laissez reposer 1 heure au frais. Enfournez pour 45 minutes à 210 °C (th. 7).

UTILISATION: *fond de tartes salées ou sucrées.*

PÂTE SABLÉE

RECETTE PROPOSÉE PAR CLEH C

Pour 6 à 8 personnes
moule 24 cmPRÉPARATION
15 minutesCUISSON
15 minutes* 250 g de farine * 100 g de sucre glace
* 1 œuf * 150 g de beurre * 1 pincée de sel

1 Coupez le beurre en petits dés. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre glace. Ajoutez le beurre frais et sablez la pâte du bout des doigts.

2 Ajoutez l'œuf et malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez-la au rouleau. Faites cuire à four préchauffé à 210 °C (th. 7) 12 à 15 minutes. Vous pouvez couvrir d'une feuille de papier aluminium pour être sûr que cela ne brûle pas.

UTILISATION: *fond de tartes sucrées, petits gâteaux, sablés...*

Déclinaison
au chocolat

Remplacez 50 g de farine par 20 g de cacao en poudre et 30 g de poudre d'amande.

SABLÉ BRETON

Pour un fond de tarte
pour 6 personnes ou une
douzaine de sablésPRÉPARATION
20 minutesCUISSON
50 à 60 minutes* 5 jaunes d'œufs
* 100 g de sucre
* 125 g de beurre
demi-sel mou
* 125 g de farine
* 4 g de levure chimique
* 1 pincée de fleur de sel

1 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel pour les faire blanchir. Ajoutez petit à petit le beurre mou en l'incorporant bien au mélange.

2 Tamisez la farine et la levure et ajoutez à la préparation. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au frais.

3 Étalez la pâte sur le plan de travail et foncez un moule ou détaillez des ronds avec un emporte-pièce.

4 Faites cuire doucement à 180 °C (th. 6) pendant 1 heure environ.

UTILISATION: *fonds de tartes sucrées gourmandes (tarte aux pommes au caramel...).*

“ RÉINVENTEZ
UN GRAND CLASSIQUE ! ”



Disponibles au rayon livres

Retrouvez les recettes les mieux notées du site
et tous les trucs et astuces des marminauts.

playBac

Les biscuits essentiels

Qu'ils soient nature, à l'amande ou à la noisette, les biscuits montés aux blancs d'œufs mousseux sont très fragiles. Ils servent néanmoins de base à de nombreuses pâtisseries classiques. Découvrez les plus prestigieux !



LE BISCUIT NATURE (TYPE BISCUIT À LA CUILLÈRE)

RECETTE PROPOSÉE PAR MAGY311

Pour
30 biscuits



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
20 minutes



- * 3 œufs
- * 90 g de sucre en poudre
- * 60 g de farine
- * sucre glace

1 Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Tamisez la farine.

Fouettez les jaunes d'œufs avec 35 g de sucre puis montez les blancs en neige et incorporez-y le sucre restant.

2 Réunissez les deux préparations, ajoutez la farine et mélangez délicatement. À l'aide d'une poche à douille, formez les biscuits sur une ou deux plaques, saupoudrez chaque biscuit de sucre glace (voir conseil) et faites cuire 15 à 20 minutes.

UTILISATION: *base de charlotte, tiramisu...*

L'avis des internautas



NAOMIEYONI Excellente recette vraiment très facile et inratable ! Et surtout besoin d'aucune maîtrise pour la douille ! Et de plus un vrai délice !



BON À SAVOIR

► Incorporez rapidement les matières sèches (bien tamisées) **à la spatule**, sans faire retomber les blancs. La pâte se conserve très mal crue, alors dressez et lancez rapidement la cuisson.

Conseil

Pour réussir parfaitement ces boudoirs, le secret réside dans ce que les professionnels appellent le « perlage du sucre ». Une fois vos biscuits dressés, parsemez de sucre glace à l'aide d'une petite passoire. Laissez reposer 10-15 minutes et recommencez l'opération. C'est cette opération qui donnera aux biscuits une croûte craquante.

GÉNOISE LÉGÈRE DE MA GRAND-MÈRE

RECETTE PROPOSÉE PAR AURELIE 402

Pour 1 gâteau
de 6 personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
35 minutes



- * 5 œufs
- * 125 g de sucre
- * 30 g de farine
- * 70 g de Maïgna
- * 1 pincée de sel

- 1 Dans un cul-de-poule placé sur un bain-marie, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la pâte blanchisse et forme un ruban. Incorporez délicatement la farine et la Maïgna.
- 2 Beurrez et farinez un moule rond (moule à manqué) et versez-y la pâte. Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6) et faites cuire environ 20 minutes.

REMARQUE: Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour que le gâteau ne retombe pas. Démoulez la génoise chaude sur une grille et attendez qu'elle refroidisse.

UTILISATION: À déguster nature ou coupée horizontalement et fourrée de confiture, de mousse au chocolat. Elle peut aussi être nappée de chocolat en poudre ou de ganache...

L'avis des internautas

PIERRETTEMAC Facile, légère et aérienne. Que demander de plus ? Je l'ai faite à plusieurs reprises mais en inversant les quantités de farine et de Maïgna. J'ai adopté cette recette comme base de mon omelette norvégienne. Réussite garantie à chaque fois.

Le secret du bain-marie

La cuisson au bain-marie permet un transfert thermique plus doux. Pour cela, le cul-de-poule ne doit jamais être en contact avec l'eau. C'est la vapeur d'eau qui transfère sa chaleur et permet une cuisson à basse température.

DACQUOISE À LA NOISETTE

RECETTE PROPOSÉE PAR STEPHANE 45000

Pour 1 fond de biscuit
pour 6 personnesPRÉPARATION
15 minutesCUISSON
30 minutes

- * 6 blancs d'œufs
- * 155 g de noisettes en poudre
- * 125 g de sucre glace
- * 45 g de sucre semoule
- * 25 g de farine
- * jus de citron

L'avis des
internautes

ARMELLE 285 Résultat très satisfaisant ! Une base indispensable à de multiples entremets... La moitié de la recette est suffisante pour garnir le fond d'un cercle à pâtisserie de taille moyenne.

- 1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tamisez la poudre de noisettes, le sucre glace et la farine. Montez les blancs en neige avec un trait de jus de citron et le sucre semoule. Une fois la préparation bien ferme, incorporez délicatement aux blancs les poudres tamisées.
- 2** Versez la préparation sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou, avec une poche à douille, formez une spirale de pâte. Enfourniez pour 15 à 20 minutes. La pâte doit rester moelleuse.

UTILISATION: sert de base pour desserts du type bûche de Noël, à garnir selon vos envies, ou opéra.

JOCONDE AUX AMANDES

RECETTE PROPOSÉE PAR MARIE 170

Pour 1 fond de biscuit
pour 4 personnesPRÉPARATION
20 minutesCUISSON
10 minutes

- * 4 œufs + 4 blancs
- * 125 g de sucre glace
- * 125 g de poudre d'amande
- * 35 g de farine
- * 35 g de sucre semoule
- * 30 g de beurre clarifié
- * 1 pincée de sel fin

- 1** Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Au fouet ou au batteur, montez la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et les œufs entiers. Montez les blancs en neige très ferme avec le sucre semoule et le sel. Incorporez au mélange précédemment obtenu. Enfin, incorporez le beurre clarifié froid.
- 2** Versez la préparation sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou, avec une poche à douille, formez une spirale de pâte et enfourniez pour 7 à 10 minutes.

UTILISATION: les mêmes que la dacquoise.

Italienne, française ou suisse, la meringue est résolument européenne. De petits délices sucrés et aériens qui culminent élégamment au top de la tarte au citron ou de la pavlova...

Divines meringues

LA MERINGUE ITALIENNE

► La tarte au citron est réalisée avec une meringue italienne, qui contrairement à la meringue française, reste moelleuse et sert à masquer les entremets et autres gâteaux. C'est une base de blanc d'œufs fouettés dans lequel on rajoute en filet un sirop de sucre cuit à 121°C en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Sur une tarte, elle peut rester nature, ou on peut la brunir au chalumeau ou en passant la tarte joliment meringuée quelques minutes sous le gril du four.

LA MERINGUE SUISSE

► Elle est constituée de sucre et de blancs d'œufs chauffés et fouettés à chaud.

On l'utilise pour réaliser la pavlova et d'autres entremets.

Déclinaison

Pensez à aromatiser les meringues avec de la fleur d'oranger par exemple, à utiliser des colorants pour des couleurs tendres ou flashy, à les saupoudrer d'amandes effilées, de cacao en poudre... Bref, laissez s'exprimer votre créativité!

MERINGUE POUR LES NULS

RECETTE PROPOSÉE PAR CELIA

Pour 20
pièces



* 4 blancs d'œufs
* 250 g de sucre

PRÉPARATION
5 minutes



CUISSON
30 à 60 minutes



1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sucre par petites quantités tout en continuant de battre. La meringue doit former un bec d'oiseau lorsque vous retirez le fouet. Déposez immédiatement des tas (n'importe quelles tailles et formes) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

2 Faites cuire entre 30 minutes et 1 heure. Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses. Au bout d'une heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux.

3 Décollez les meringues délicatement dès la sortie du four et laissez refroidir.

REMARQUES : Cette recette est un miracle !

Je ne réussissais jamais les meringues. Je les cuisais des heures, elles coulaient, collaient à la plaque : bref, une horreur. Là, les meringues ne coulent pas, gonflent et rosissent magnifiquement, et se décolent très facilement ! Et en plus, c'est rapide. Le mieux, c'est qu'on peut même rater les blancs en neige ! Une fois, mes blancs ont mal pris. J'ai obtenu une crème mais, pour ne pas gâcher, je l'ai fait cuire quand même : toujours aussi parfait ! Les meringues ne coulent toujours pas. Elles sont seulement un peu moins gonflées. Bref, c'est vraiment la recette parfaite pour impressionner tout le monde alors qu'on est nul en cuisine ! (comme moi)

Quelques astuces

- Sortez les œufs du réfrigérateur un quart d'heure avant de les utiliser.
- Ne mélangez surtout pas de jaune aux blancs.
- Ajoutez une pincée de sel avant de battre.
- Utilisez un récipient plus haut que large.
- Préférez un batteur électrique ! (bien plus rapide et moins fatigant)



L'avis des internautes

ELORA62 Recette très facile à réaliser ! Je n'ai utilisé que 100 g de sucre, c'est suffisant pour ma part, et j'y ai ajouté un sachet de sucre vanillé. Une heure au four pour qu'elles soient comme je les aime : légèrement croustillantes sur le dessus et moelleuses, fondantes à l'intérieur. À refaire sans hésiter.»

|||||

5 crèmes à la LOUPE

**Vous aussi, faites partie de la crème de la crème. Il vous suffit
juste de plonger avec volupté dans les pages qui suivent.**

**PS : Cuillère requise ! Dossier préparé par
Emmanuelle Bézières
et Jérémy Diaz**

Lachantilly * Lapâtissière * Laganache * L'anglaise * La crème au beurre

La chantilly, la petite crème qui monte

RECETTE PROPOSÉE PAR MARGUERITE



PRÉPARATION
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
30 minutes + 2 heures

- * 50 cl de crème fraîche
liquide entière
- * 35 g de sucre glace

1 Placez un saladier avec la crème 30 minutes au congélateur pour bien les refroidir. **2** Versez le sucre glace sur la crème. À l'aide d'un batteur électrique, fouettez à vitesse lente puis en l'augmentant progressivement, environ toutes les 30 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. **3** Placez au moins 2 heures au réfrigérateur et ne sortez qu'au moment de servir. Utilisez alors de préférence une poche à douille, qui permet de donner une jolie apparence striée à la crème.

QU'EST-CE QUE C'EST ? Une crème liquide foisonnée, battue au fouet pour cristalliser la matière grasse et y incorporer des bulles d'air qui lui donnent cet aspect mousseux.

HISTOIRE OU LÉGENDE

On attribue souvent l'invention de la chantilly à François Vatel, maître d'hôtel du château de Chantilly. S'il a sûrement popularisé cette recette en France, celle-ci existait déjà un siècle plus tôt dans les manuels de cuisine italiens sous le nom de « neve di latte » (neige de lait).

LES ASTUCES POUR NE PLUS LA RATER

- » Choisir une bonne crème : toujours une crème UHT (ou fleurette) à 30 % de matière grasse minimum (repérez le bouchon rouge).
- » Utiliser des ustensiles très froids (de préférence en Inox) pour monter la chantilly. Il suffit de les passer 30 minutes au congélateur avant de les utiliser.
- » Maîtriser le temps de foisonnement. Une chantilly pas assez battue ne sera pas assez ferme pour être utilisée telle quelle (mais conviendra très bien à la réalisation de mousses). En revanche une chantilly trop battue donnera... du beurre !



La crème pâtissière (et sa descendance)



PRÉPARATION
20 minutes



CUISON
15 minutes

- * 500 g de lait
- * 100 g de jaunes d'œufs
- * 120 g de sucre
- * 50 g de Maïzena (ou de farine)
- * 50 g de beurre

1 Dans un cul-de-poule, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la Maïzena. **2** Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée, versez-en la moitié sur le mélange précédent et fouettez bien. Remettez dans la casserole et faites chauffer de nouveau tout en mélangeant énergiquement. **3** Quand le mélange épaissit, continuez de remuer jusqu'à ébullition. **4** Stoppez la cuisson, laissez tiédir, puis incorporez le beurre petit à petit. **5** Débarrassez la crème dans un plat et filmez au contact. Utilisez-la une fois bien refroidie.

QU'EST-CE QUE C'EST ? Crème onctueuse obtenue par l'adjonction de beurre en fin de préparation pour une solidification et une meilleure tenue. Traditionnellement aromatisée à la vanille, elle peut aussi se décliner à tous les parfums : café, chocolat, caramel, fruits... et entrer dans différentes préparations pâtissières.



Diplomate

Qu'est-ce que c'est ?

Une crème pâtissière dans laquelle on intègre de la gélatine, et allégée par une chantilly.

Je la retrouve dans quoi ?

Dans le fraisier, par exemple. Et quand on veut remplacer la crème pâtissière par une version plus aérienne.

LES ASTUCES POUR NE PLUS LA RATER

- » Délayez petit à petit le mélange de jaune d'œuf, de sucre et de Maïzena. Avec cette astuce, oubliés, les grumeaux !

Mousseline

Qu'est-ce que c'est ?
Une crème pâtissière que l'on fait foisonner avec du beurre pommade au batteur ou au fouet.

Je la retrouve dans quoi ?
On l'utilise nature pour les fraisières et les choux, et au praliné pour les paris-brest.

La frangipane

PRÉPARATION
10 minutes



* Extrait d'amande amère (facultatif)

Pour la crème d'amande :

- * 100 g de beurre mou
- * 2 petits œufs (80 g)
- * 100 g de poudre d'amande
- * 100 g de sucre semoule

1 Préparez la crème pâtissière (recette page 36). **2** Préparez la crème d'amande : mélangez la poudre d'amande et le sucre, ajoutez le beurre puis les œufs et écrasez le tout à la fourchette jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez alors la crème pâtissière.

J'E LA RETROUVE DANS QUOI ? C'est la crème la plus utilisée pour les galettes des rois.

Chiboust

Qu'est-ce que c'est ?
Un mélange de crème pâtissière et de meringue italienne. Elle a été créée par la pâtisserie Chiboust, inventeur du saint-honoré pour ce célèbre dessert.

Je la retrouve dans quoi ?
Dans le saint-honoré pardi ! Et dans les tartes chiboust et le soufflé normand.

La ganache

ultra chocolatée

PRÉPARATION
10 minutes



- 200 g de chocolat noir
- 200 g de crème liquide

CUISSON
5 minutes



1 Coupez le chocolat noir en petits morceaux et réservez-les dans un cul-de-poule. **2** Faites bouillir la crème liquide, puis versez-la sur le chocolat. Laissez reposer quelques minutes. **3** À l'aide d'un fouet, émulsionnez le mélange par des petits mouvements circulaires et énergétiques jusqu'à obtenir un glaçage homogène et lisse.

QU'EST-CE QUE C'EST ? Une crème liquide chaude qui devient solide et malléable une fois refroidie.

LES ASTUCES POUR NE PLUS LA RATER

- C'est la crème qu'il faut chauffer et non le chocolat !
- Une fois la crème versée sur le chocolat, laissez-le bien monter en température, le mélange sera plus facile.

MATÉRIEL
cul-de-poule,
casserole, fouet
ou spatule

La crème anglaise

la délicate

PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
50 minutes



- * 1 l de lait
- * 6 jaunes d'œufs
- * 100 g de sucre
- * 1 gousse de vanille

1 Fendez la gousse de vanille sur toute sa longueur. Grattez-la pour extraire les graines et ajoutez-les dans une casserole avec le lait et les 2 moitiés de gousse. Portez à ébullition. **2** Dans une grande jatte, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en les battant. Versez-y lentement le lait bouillant et fouettez un peu jusqu'à ce qu'une légère écume blanche se forme en surface. **3** Versez dans une casserole propre posée dans une poêle à moitié remplie d'eau. Cuisez 45 minutes à feu très doux en remuant de temps en temps avec une spatule en bois. Arrêtez la cuisson lorsque l'écume blanche a disparu ou lorsque la crème nappes la cuillère. **4** Transvasez la crème dans un plat. Laissez-la bien refroidir sans la couvrir avant de la mettre au frais pour éviter la condensation de vapeur d'eau à la surface.

LES ASTUCES POUR NE PLUS LA RATER

- Avoir un bon coup de poignet pour fouetter énergiquement le mélange de sucre et de jaune d'œuf lors de l'incorporation du lait chaud. Sinon attention, les œufs cuisent.
- Ne pas quitter des yeux le thermomètre ! La crème anglaise ne doit pas dépasser 85°C sinon les œufs risquent de cuire.
- La faire chauffer sur feu très doux en la remuant continuellement à la cuillère à bois ou à la spatule.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une crème obtenue par coagulation des jaunes d'œufs.

À la cuisson, les protéines des œufs se transforment en une masse plus consistante, ce qui donne au mélange une texture onctueuse et nappante.

HISTOIRE OU LÉGENDE

C'est encore un mystère ! Certains disent qu'elle nous vient d'outre-Manche, car elle était très prisée au XVI^e siècle à la cour royale d'Angleterre. D'autres réfutent cette explication en précisant qu'elle aurait été cuisinée et servie au roi d'Angleterre par un pâtissier français.



La crème au beurre

la généreuse



PRÉPARATION
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
2 heures



CUISON
5 minutes

- ★ 200 g de beurre froid
- ★ 1 œuf entier + 3 jaunes
- ★ 125 g de sucre

1 Dans une casserole avec 10 cl d'eau, chauffez le sucre à 120°C pour faire un sirop. Coupez le beurre en dés.
2 Dans le bol d'un robot, versez l'œuf entier et les jaunes. Faites tourner et versez en filet le sirop chaud. Ensuite, ajoutez les dés de beurre et continuez à battre jusqu'à consistance homogène. **3** Mélangez pour lisser l'appareil. Conservez au frais et utilisez très rapidement.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une crème fondante et onctueuse obtenue par l'adjonction de beurre à la fin de la préparation. Ni trop dur, ni trop mou, le beurre pommade transforme l'appareil des œufs mousseux en un mélange texturé qui se maintient, facile à incorporer dans des préparations de bûches, de moka ou en décoration de gâteaux divers.

La crème au beurre en 3 déclinaisons :

Avec de la meringue italienne, où le sirop de sucre est incorporé aux blancs montés en neige avant d'y incorporer le beurre pommade. Le résultat est un peu plus lourd et texturé.

Avec un appareil à bombe pour apporter de la légèreté et de l'aéré à vos recettes. Le sirop de sucre est incorporé aux jaunes d'œufs mousseux puis battus jusqu'à total refroidissement, avant d'y incorporer le beurre et d'émulsionner le tout.

En aromatisant la crème au beurre avec de la vanille, de l'extrait de café, de la pâte de cacao fondue ou de l'alcool en fin de préparation.



LES ASTUCES POUR NE PLUS LA RATER

- » Sortir à l'avance le beurre et les œufs du frigo pour les tempérer. Les cubes de beurre doivent être incorporés petit à petit à la préparation des jaunes.



OFFRE EXCEPTIONNELLE

ABONNEZ-VOUS VITE !

10 numéros de **marmiton**

Le magazine de www.marmiton.org

+ EN CADEAU LE MOULE PYREX DE VOTRE CHOIX

29.90
seulement !



Le moule à tarte en métal - Ø 27 cm

OU



Le moule à cake en métal - 26 cm

100
PYREX
ans / years

Abonnez-vous vite !

au 03 44 62 52 02 (prix d'un appel local) en donnant le code **HS1**, ou retournez ce bon d'abonnement à Marmiton Service Abonnements B1200, 60643 Chantilly Cedex.

☒ **OUI**, je souhaite m'abonner ou abonner la personne de mon choix et recevoir les 10 prochains n° de **marmiton** pour seulement 29,90 €. Je choisis mon cadeau** ➤

- ☐ Le moule à tarte Pyrex
- ☐ Le moule à cake Pyrex

MES COORDONNÉES

Nom :
 Prénom :
 Adresse :
 CP : Ville :
 Tél :
 E-mail :

LES COORDONNÉES DE LA PERSONNE QUE J'ABONNE

Nom :
 Prénom :
 Adresse :
 CP : Ville :
 Tél :
 E-mail :

MON RÈGLEMENT

Quantité : x 29,90 € = (total de ma commande)

☐ CHEQUE BANCAIRE à l'ordre de : MARMITON

☐ N°

Expire en N° de contrôle (merci de noter les 3 derniers chiffres du numéro qui figure au dos de votre carte bancaire)

Date et signature
obligatoires

* mon abonnement débute avec le prochain numéro. Vous pouvez abonner d'autres personnes en nous indiquant leurs coordonnées sur papier libre. Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2015. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au + 33 3 44 62 52 02. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, modifiée par la loi du 06/08/04, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant. Photo non contractuelle. ** dans la limite des stocks disponibles.



VOS. *meilleurs* **DESSERTS**

Chez Marmiton, il y a bien longtemps que nous pensons que pécher par gourmandise est la plus belle chose qui soit... Surtout lorsque la tentation porte le nom de sept desserts classiques et revisités et de nos dossiers chocolat, fruits... Et les intolérants au gluten ne sont pas privés de dessert !
Dossier réalisé par Claire Debruille, Emmanuelle Bezières, Pauline Dubernard et Jérémy Diaz.

Les 7 desserts capitaux * 100% chocolat * Nos amis les fruits * Intolérants

TARTE FAÇON CHEESECAKE CHOCOLAT FRUITS ROUGES



Pour 6
personnes



PRÉPARATION
25 minutes



RÉFRIGÉRATION
12 heures



CUISSON
1 h 10

Pour la pâte:

- * 75 g de beurre mou coupé en dés
- * 75 g de poudre d'amande
- * 75 g de sucre
- * 60 g de farine
- * 15 g de cacao amer

Pour la garniture:

- * 400 g de fromage frais
- * 2 œufs
- * 200 g de chocolat
- * 50 g de sucre

Pour le glaçage:

- * 50 g de beurre
- * 5 cl de crème
- * 100 g de chocolat

Pour la finition:

- * 300 g de fruits rouges
- * 50 g de copeaux de chocolat

1 Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Malaxez du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte, puis tassez les miettes obtenues au fond d'un moule à fond amovible de 20 cm de diamètre garni de papier cuisson. **2** Préparez la garniture en commençant par faire fondre le chocolat. Fouettez le fromage frais avec le sucre et, lorsqu'il est bien souple, ajoutez le chocolat fondu puis les œufs l'un après l'autre. Verser sur le fond de tarte puis enfournez pour 1 heure de cuisson. Laissez refroidir au four, puis mettez au réfrigérateur 1 journée entière. **3** Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat avec la crème et le beurre. Recouvrez-en le gâteau démoulé. Replacez au frais. Avant de servir, répartissez sur le dessus les fruits rouges et les copeaux de chocolat.



ASTUCES-CONSEILS:

• Adaptez les fruits à la saison : réalisez par exemple cette tarte avec des suprêmes d'orange et des morceaux d'orange confite.
PS : vous pouvez aussi la servir nature, sans fruits ;-)

• Vous pouvez remplacer la pâte par des spéculoos émiettés mélangés avec du beurre fondu.

Biscuit joconde, sirop de café, crème au beurre et chocolat, avec ces simples éléments judicieusement combinés, on obtient un gâteau emblématique de la pâtisserie à la française... Nous l'avons détourné avec des fruits rouges et du chocolat blanc pour un résultat plutôt convaincant, n'est-ce pas ? Retrouvez la recette de l'opéra classique en pages 126-127.

L'opéra, le majestueux

L'ORIGINAL



LA DÉCLINAISON

OPÉRA FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
45 minutes



CUISSON
55 minutes

Pour le biscuit

- * 150 g de poudre d'amande
- * 2 œufs entiers * 5 jaunes d'œufs
- * 5 blancs d'œufs * 250 g de sucre
- * 100 g de farine

Pour la ganache chocolat blanc

- * 400 g de chocolat blanc
- * 150 g de crème liquide

Pour la crème framboise

- * 300 g de framboise * le jus de 1 citron * 50 cl de lait
- * 100 g de jaunes d'œufs
- * 50 g de beurre
- * 120 g de sucre

Glaçage chocolat blanc

- * 60 ml de lait * 20 g de miel
- * 3 g de gélatine * 150 g de chocolat blanc * 15 ml d'eau
- * 4 g de colorant blanc

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

2 Montez les blancs en neige avec 100 g de sucre. **3** Dans un cul-de-poule, mélangez 150 g de sucre, la poudre d'amande, les œufs entiers et les jaunes d'œufs au fouet. Incorporez aux blancs.

4 Versez la farine tamisée dans le mélange et étalez le biscuit sur une plaque allant au four. Enfournez pour 20 min. **5** Coupez en 3 aux dimensions de votre cadre.

6 Portez les framboises, le citron et le sucre à ébullition. Laissez cuire quelques minutes. Mixez et tamisez. Prélevez 1 cuillère à soupe et réservez. **7** Réalisez une crème pâtissière (recette p. 36). Ajoutez à chaud la purée de framboise. Filmmez au contact et réservez au frais. **8** Faites chauffer le sucre et l'eau pour réaliser un sirop. Versez la cuillère à soupe de purée de framboise.

9 Faites bouillir la crème et versez dans

un cul-de-poule sur le chocolat blanc en morceaux. Attendez 5 minutes, puis mélangez. **10** Placez la première couche de biscuit au fond du cadre. Imbibez avec du sirop de framboise. Garnissez avec la ganache au chocolat blanc. **11** Posez la deuxième couche de biscuit, imbibez du sirop de framboise. Garnissez avec la moitié de crème framboise. **12** Recouvrez avec la dernière feuille de biscuit. Versez le reste de crème framboise. Lissez bien à l'aide d'une spatule et réservez au congélateur pendant une nuit. **13** Réhydratez la gélatine. Portez le lait, l'eau et le miel à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la gélatine et fouettez. **14** Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et versez le mélange précédent. Fouettez et ajoutez le colorant. **15** Versez sur l'entremets glacé, lissez à l'aide d'une grande spatule et réservez au frais.



LA PETITE HISTOIRE

Aujourd'hui, on sait que cet entremets, créé en 1955 par le pâtissier **Cyriaque Gravillon**, reste le chef-d'œuvre de la maison Dalloyau. Gaston Lenôtre dans les années 1960 en a pourtant revendiqué la paternité... Mais rendons à Dalloyau ce qui appartient à Dalloyau ! C'est madame Gravillon qui eut l'idée de nommer ce splendide gâteau « l'opéra » en hommage aux petits rats fréquentant la boutique du faubourg Saint-Honoré, qui reste l'adresse de la principale boutique de Paris.



Dans un ancien numéro de Marmiton, Christophe Duhamel, notre bien-aimé directeur de publication, avait transformé un paris-brest classique en paris-aix, fourré à la crème de calisson. Il lui avait donné la forme d'un 7, en hommage à la Nationale du même nom... Nos pâtisseries, eux, ont gardé la forme ronde du gâteau, mais l'ont garni d'une crème pistache et l'ont intitulé paris-marrakech !

Retrouvez la recette du paris-brest classique en pages 126-127.

Le paris-brest

le cercle magique



LA DÉCLINAISON

PARIS-MARRAKECH



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
40 minutes



CUISSON
50 minutes

Pour la pâte à choux:

- * amandes effilées,
- éclats de pistache
- * 4 œufs
- * 100 g de beurre
- * 12,5 cl d'eau
- * 12,5 cl de lait
- * 150 g de farine
- * 8 g de sucre
- * 4 g de sel

Pour la crème de pistache:

- * 100 g de pâte de pistache
- * 50 cl de lait
- * 100 g de jaunes d'œufs
- * 50 g de beurre
- * 150 g de beurre
- * 120 g de sucre
- * 50 g de Maizena

- 1 Réalisez une pâte à choux (p. 24)
- 2 Avec une douille cannelée Ø14, dressez un anneau de 20 cm de diamètre. Dressez un second anneau à l'intérieur du premier, puis un troisième au-dessus des deux premiers.
- 3 Parsemez d'amandes effilées et d'éclats de pistache.
- 4 Dressez un deuxième anneau de 20 cm de diamètre.
- 5 Enfournez pour 35 min.
- 6 Réalisez la crème pâtissière (recette p. 36).
- 7 Au batteur, à la feuille, mettez le beurre en pommade et ajoutez la pâte de pistache. Incorporez la crème pâtissière et foisonnez.
- 8 Coupez la couronne en deux. Percez le petit cercle à l'aide d'une douille cannelée.
- 9 Remplissez

une poche munie d'une douille cannelée avec la crème à la pistache. Remplissez le cercle de pâte à choux. Garnissez le fond de la couronne. Posez le cercle au-dessus. Couvrez complètement de crème à la pistache. Refermez le paris-brest et parsemez de sucre glace.

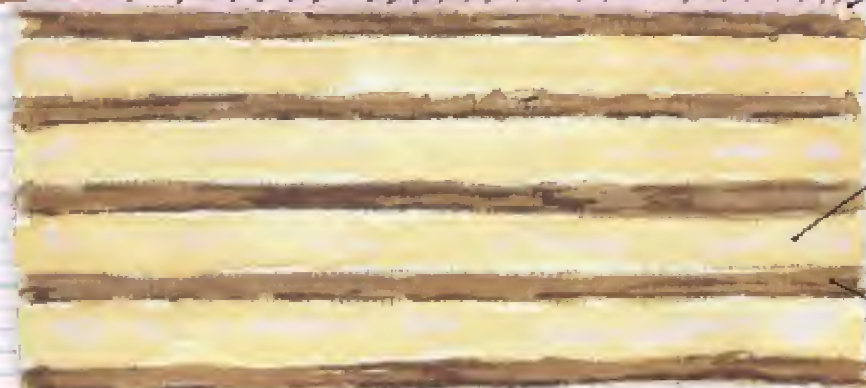
LA PETITE HISTOIRE

Comme son nom le laisse deviner, c'est pour célébrer une course cycliste de la fin du XIX^e siècle, reliant Paris à Brest, que **Louis Durand** créa ce délicieux gâteau composé de pâte à choux parsemée d'amandes effilées et généreusement garnie de crème pralinée. Sa forme évoque une roue de vélo. La pâtisserie Durand et fils où a été créé ce gâteau existe toujours à Maisons-Laffitte.

Selon le nombre de tours que vous donnerez à la pâte maison, vous pourrez obtenir de 729 à 2 048 paires de feuilles ! Mais si vous êtes pressés, achetez-en une en rouleau, bio, de préférence, mais préparez votre crème pâtissière, c'est quand même bien meilleur... Retrouvez la recette du saint-honoré classique en pages 126-127.

Le mille-feuille, incalculablement bon

L'ORIGINAL



CHOU CARAMÉLISÉ

CRÈME CHIBOUST

PÂTE FEUILLETÉE + PÂTE À CHOU

LA DÉCLINAISON

MILLE-FEUILLE PRALINÉ



Pour 8 personnes



PRÉPARATION 1 heure



CUISSON 45 minutes



REPOS 6 heures (si pâte maison)

Pour la pâte feuilletée

- * 25 cl d'eau
- * 300 g de beurre
- * 60 g de beurre fondu
- * 500 g de farine
- * 10 g de sel

Pour le praliné

- * 250 g de noisettes entières
- * 150 g de sucre

Pour la crème pâtissière

- * 50 cl de lait
- * 100 g de jaunes d'œufs
- * 50 g de beurre
- * 120 g de sucre
- * 50 g de Maïzena

1 Préparez une pâte feuilletée (recette p. 101) sans adjoindre la levure.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

2 Étalez le pâton en un rectangle de 20x60 cm et découpez en 3 parts égales. Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. **3** Piquez et déposez les carrés de pâte feuilletée sur la plaque, recouvrez d'une deuxième feuille de cuisson et d'une seconde plaque (ou d'un poids) pour que le feuilletage se développe de façon uniforme.

4 Enfournez pour 35 minutes. **5** Préparez le praliné. Faites chauffer une poêle avec le sucre et les noisettes sur feu moyen en mélangeant régulièrement. Lorsque le caramel enrobe les fruits, stoppez la cuisson et laissez refroidir. **6** Versez dans

un mixeur et mixez à vitesse moyenne.

Vous obtenez d'abord une poudre (le pralin).

Réservez-en 50 g. Puis mixez le reste.

Les noisettes vont relâcher leur huile et se transformer en une masse: le praliné.

7 Préparez la crème pâtissière (recette p. 36) et ajoutez le praliné. **8** Réservez au frais jusqu'à complet refroidissement. **9** Montez le mille-feuille. Réservez 20 g de crème praliné. Garnissez une poche munie d'une douille lisse du reste de crème. Posez une première feuille de pâte feuilletée. Garnissez de la moitié de la crème praliné. Posez la seconde feuille, puis garnissez du reste de crème. Posez la dernière feuille. **10** À l'aide d'une spatule, étalez les 20 g de crème praliné sur la dernière feuille et saupoudrez de pralin.



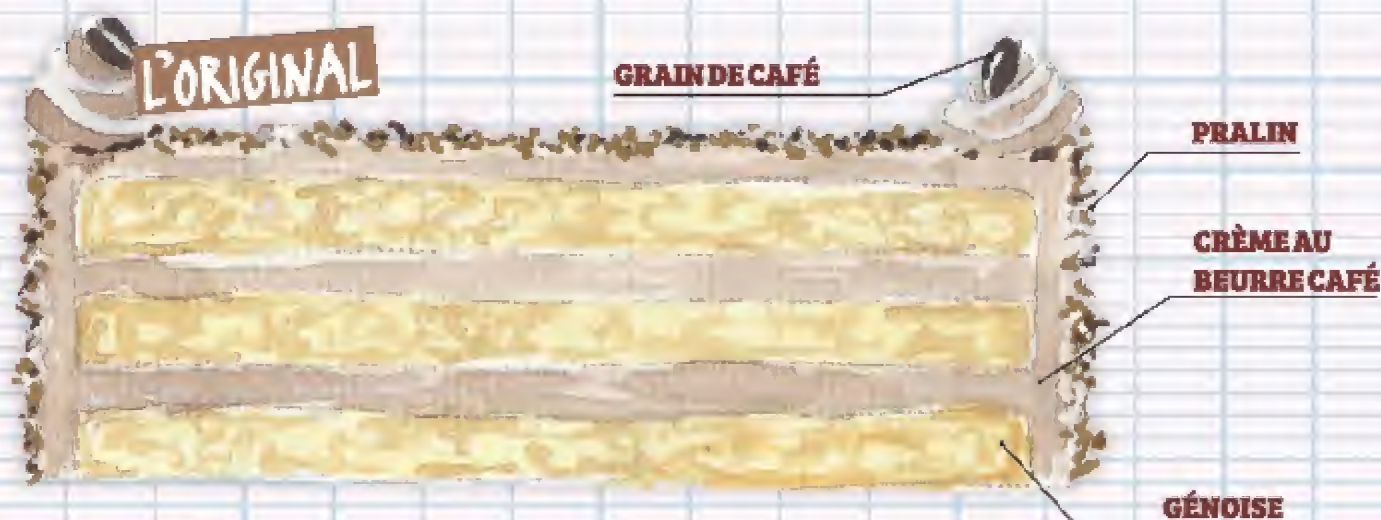
LA PETITE HISTOIRE

C'est en Grèce antique que l'on trouve les premières traces d'une préparation à base de farine, confectionnée avec plusieurs couches de matière grasse. La recette a ensuite voyagé jusqu'à l'Empire byzantin, puis circulé dans le monde arabe, pour revenir en Italie. Et c'est dans les bagages de la suite de **Catherine de Médicis** qu'elle réapparaît à Paris... L'épopée du mille-feuille reste, en revanche, peu documentée. On attribue sa création au célèbre cuisinier Marie-Antoine Carême.



Tombé en désuétude, ce généreux gâteau retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse et l'intérêt des gourmands ! Nous l'avons révisité dans une recette sans crème au beurre, au Nutella et au Philadelphia pour un résultat carrément surprenant. L'essayer, c'est l'adopter. Retrouvez la recette du moka classique en pages 126-127.

Le moka, le baroque flamboyant



LA DÉCLINAISON NUTELLOKA



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
20 minutes

Pour la génoise:

- * 5 œufs
- * 125 g de sucre
- * 30 g de farine
- * 70 g de Maizena

Pour la « buttercream » au Nutella:

- * 200 g de beurre
- * 300 g de Philadelphia
- * 150 g de Nutella
- * 200 g de sucre glace
- * 30 g de cacao en poudre

Pour le sirop:

- * 50 g de sucre
- * 10 cl d'eau
- * 1 expresso

Décoration:

- * amandes effilées

1 Préparez une génoise (recette p. 30).
2 Préparez la « buttercream » au Nutella. Travaillez le beurre et le sucre au batteur à la feuille (ou à la spatule dans un cul-de-poule) jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez le Philadelphia sans arrêter de mélanger. Ajoutez enfin le Nutella et le cacao en poudre. 3 Réalisez un sirop et ajoutez l'expresso. 4 Retournez la génoise et tranchez-la à l'horizontale en 3 parties égales. Imbibez la base de sirop. Tartinez une couche de crème au Nutella. Placez le biscuit central, imbibez-le

et tartinez à nouveau. Refermez le gâteau et couvrez rapidement de crème. Réservez au frais pendant 1h 5 Remplissez une poche munie d'une douille étoile fermée de crème au Nutella et confectionnez des fleurs sur le dessus du gâteau. 6 Parsemez le contour d'amandes effilées.



LA PETITE HISTOIRE

Si, aujourd'hui, les gourmands demandeurs d'entremets légers, aériens et moins sucrés, à la fin du XIX^e siècle la tendance était, au contraire, à l'excès de sucre. C'est pendant le **Second Empire** qu'est créée la recette de la crème au beurre, puis du moka, un gâteau très riche, réalisé avec cette crème malléable permettant de faire des volutes baroques pour charmer la bourgeoisie. Son nom vient de Mocha, au Yémen, port où l'on chargeait les cargaisons de café pour l'Europe.



C'est la première au palmarès de vos gâteaux préférés (voir article et sondage en pages 108-109), et on sait pourquoi... La saveur riche de sa pâte sablée ravira les palais en manque de douceur sucrée, tempérée par le petit côté acidulé de la crème de citron. Nous l'avons revisitée en tarte au citron vert-basilic, qui explose littéralement en bouche. Retrouvez la recette de la tarte au citron classique en pages 126-127

La tarte citron meringuée, la number one

L'ORIGINALE



MERINGUE ITALIENNE

LEMON CURD

PÂTE SABLÉE

LA DÉCLINAISON

TARTE CITRON VERT-BASILIC ET CÉDRAT CONFIT



Pour 8 personnes



PRÉPARATION 30 minutes



CUISSON 1h40

Pour le sablé breton

- * 5 jaunes d'œufs
- * 125 g de beurre demi-sel
- * 125 g de farine
- * 100 g de sucre
- * 4 g de levure chimique

Pour la gelée citron vert-basilic

- * 8 citrons verts
- * 1 botte de basilic
- * 200 g de sucre en poudre
- * 4 g de gélatine
- * colorant vert.

Pour le cédrat confit

- * 1 cédrat
- * sucre en poudre

Pour la meringue italienne

- * 3 blancs d'œufs
- * 200 g de sucre

1 Réalisez le sablé breton (recette page 27)

et faites-le cuire dans un cercle à tarte de 22 cm. **2** Préparez le cédrat confit : prélevez la peau du cédrat et découpez-la en bâtonnets. Pressez la pulpe. **3** Pesez les bâtonnets et ajoutez la même quantité de sucre. Versez le tout dans une casserole et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes. Couvrez et laissez encore cuire 20 minutes. **4** Préparez la gelée : réhydratez la gélatine, prélevez leurs gestes et pressez les citrons. Faites chauffer avec le sucre, 20 cl d'eau et les feuilles de basilic. Portez à ébullition. Coupez le feu, retirez le basilic. Ajoutez la gélatine et le colorant. Versez dans un moule en silicone de 20 cm et réservez au congélateur.

5 Réalisez la meringue italienne : dans une casserole, faites chauffer 80 ml d'eau et le sucre. Lorsqu'ils atteignent 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs. Lorsque le sirop atteint 120°C, versez-le sur les blancs mousseux. Continuez à battre jusqu'à complet refroidissement. **6** Montez la tarte. Démoulez la gelée et placez-la sur le fond de tarte. À l'aide d'une poche munie d'une petite douille étoile, dressez la meringue autour de la gelée. Décorez avec des bâtonnets de cédrat confit.



LA PETITE HISTOIRE

La plus ancienne recette de meringue se trouve dans un texte d'un cuisinier du prince-évêque de Liège en 1604. Ce qu'il appelle alors « neige sèche » est une sorte de meringue italienne réalisée avec un sirop à l'eau de rose et au gingembre en poudre. La tarte au citron serait d'origine méditerranéenne pour les uns, ou aurait été inventée aux États-Unis, à Philadelphie, pour les autres... Toujours est-il que, quelle que soit son origine, on en reprendra une seconde part !



Voilà un gâteau qui ne s'en laisse pas conter ! D'une réalisation simple, il trônera avec panache sur les présentoirs. C'est vrai qu'il est imposant, mais ne vous y trompez pas, le mélange chocolat et griottes apporte un mariage subtil et, finalement, très délicat.

Retrouvez la recette de la forêt-noire classique en page 126-127

Forêt-noire, des tranches de plaisir



LA DÉCLINAISON FORET BLEUE



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISON
25 minutes

Pour la génoise:

- * 5 œufs
- * 125 g de sucre
- * 70 g de Maizena
- * 30 g de farine

Pour la purée de myrtille:

- * 250 g de myrtilles
- * 20 g de sucre

Pour la chantilly:

- * 50 cl de crème fleurette
- * 35 g de sucre glace
- * colorant bleu

1 Réalisez la génoise. (p. 30) **2** Préparez la purée de myrtille: faites chauffer les myrtilles, 5 cl d'eau et le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes. Mixez et passez la purée au chinois. Réservez au frais. **3** Montez la crème en chantilly. Prélevez-en la moitié et mélangez-la à la purée de myrtille. **4** Retournez la génoise et coupez-la en trois. Tartinez la première

couche de chantilly à la myrtille. Couvrez avec la partie centrale, tartinez du reste de chantilly à la myrtille et refermez le gâteau. **5** Recouvrez entièrement de chantilly. **6** Décorez avec de la chantilly colorée et quelques myrtilles fraîches.

LA PETITE HISTOIRE

Originnaire du **sud-ouest de l'Allemagne**, **le Schwarzwald**, comme on dit là-bas, est un des emblèmes de la région puisqu'il reprend ses couleurs : noir (la génoise au chocolat), rouge (les griottes) et blanc (la chantilly). Sa création remonterait à la période de la Première Guerre mondiale, dans les faubourgs de Bonn.



Gâteau à la fois croquant et aérien, le saint-honoré est plutôt facile à réaliser, si on maîtrise l'art de la pâte à choux et le difficile exercice du caramel ! Pour le reste, laissez-vous guider et découvrez notre déclinaison très fraîche aux fruits de la Passion. Retrouvez la recette du saint-honoré classique en pages 126-127.

Le saint-honoré, l'entremets sacré

L'ORIGINAL

CRÈME CHANTILLY

CHOU CARAMELISÉ

CRÈME CHIBOUST



PÂTE FEUILLETÉE + PÂTE À CHOU

LA DÉCLINAISON

SAINT-HONORÉ EXOTIQUE



Pour 8 personnes



PRÉPARATION 40 minutes



CUISSON 1h10

1 pâte feuilletée

Pour la pâte à choux

- * 3 œufs
- * 50 g de beurre
- * 60 ml de lait + 60 ml d'eau
- * 75 g de farine
- * 4 g de sucre
- * 1 pincée de sel

Pour la crème mangue-passion

- * 1 boîte de mangues en conserve
- * 2 fruits de la passion
- * 4 jaunes d'œufs
- * 40 cl de lait
- * 40 g de beurre
- * 80 g de sucre
- * 30 g de fécule

Pour la chantilly passion

- * les graines de passion
- * 20 cl de crème fleurette
- * 15 g de sucre glace

1 Découpez une plaque de 20x12 cm dans la pâte feuilletée. Piquez, posez une feuille de papier sulfurisée sur le dessus, puis enfournez à 210 °C (th. 7) pour 35 minutes en plaçant un poids dessus pour éviter que la pâte lève. 2 Préparez la pâte à choux (recette p. 24) et dressez 10 choux sur une plaque. Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pour 35 minutes. Ouvrez les fruits de la Passion, prélevez la pulpe et réservez les graines. Dans une casserole faites cuire les dès de mangue avec la pulpe de fruits de la Passion et le sucre. 3 Réalisez une crème pâtissière (p. 36) Mélangez à chaud la crème pâtissière et la purée de mangue-Passion. Filmez au contact et réservez au frais. Une fois la crème refroidie, percez les choux par le dessous à l'aide d'une petite douille cannelée. 4 Remplissez une poche à douille munie d'une petite douille

lisse avec la crème mangue-passion et garnissez les choux. Préparez la chantilly et ajoutez les graines de fruits de la passion. 5 Réalisez le caramel dans une petite casserole. Dès qu'il commence à colorer, arrêtez la cuisson et trempez un à un le dessus des choux dans la casserole. Faites à nouveau légèrement chauffer le caramel et recommencez l'opération en trempant, cette fois, légèrement le dessous des choux, puis placez rapidement sur le rectangle de pâte feuilletée pour les coller. 6 Garnissez le centre de la pâte feuilletée (entre les choux) avec le reste de crème exotique. Remplissez une poche munie d'une douille à saint-honoré de chantilly aux graines de passion et réalisez des petites vagues au-dessus de la crème à la mangue. Réservez au frais.

LA PETITE HISTOIRE

Le saint-honoré, qui doit son nom au saint patron des boulangers-pâtisseries, a été inventé vers 1850 chez Chiboust, la plus célèbre pâtisserie parisienne de l'époque (rue Saint-Honoré). Ce gâteau est l'œuvre du jeune chef pâtissier de la maison, **Auguste Jullien**, qui le conçut d'abord comme une grosse brioche fourrée de crème pâtissière.





RECETTE PROPOSÉE PAR MERJEM_14

ÉCLAIRS (RAPIDES) AU CHOCOLAT

Pour
10 personnes



PRÉPARATION
1 heure



CUISSON
30 minutes



Pour la crème:

- * 30 cl de lait
- * 50 g de beurre
- * 1 œuf entier + 2 jaunes
- * 2 c. à soupe de farine
- * 210 g de chocolat noir
- * 3 c. à soupe de sucre

Pour la pâte à choux:

voir la recette de base
page 25

1 Faites fondre 60 g de chocolat cassé en morceaux dans le lait, à feu doux. Dans un bol, fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la farine et versez dans le lait chocolaté. 2 Faites épaissir sans cesser de remuer. Hors du feu, intégrez 20 g de beurre. Laissez refroidir. 3 Garnir de cette crème les éclairs coupés en deux dans le sens de la longueur. 4 Faites fondre au bain-marie le reste du chocolat et du beurre et nappez de ce glaçage le dessus des éclairs. Laissez durcir avant de déguster.

L'avis des internautas

SUZANNE_293 Merci pour votre recette !! Ma fille étant intolérante au gluten, ça me permet de lui en faire. J'ai remplacé la farine de blé par de la farine de riz et de la fécule de pomme de terre (80/20) !!

100% chocolat

On parie qu'il lui faut plus de temps pour fondre qu'il ne vous en faut pour saliver de plaisir à la simple évocation de son nom...

RECETTES

Éclairs (rapides)
au chocolat **p.58**

Fondant au chocolat plus
que fondant **p.60**

Original american
cookies de Mike **p.61**

Coulant tiède
au chocolat **p.62**

Charlotte royale **p.62**

Tarte au
chocolat noir **p.63**

Macaron
choko-gold **p.64**

Trianon **p.65**

Bavarois au
chocolat noir et
au chocolat blanc **p.66**

Brownies aux noix **p.67**



FONDANT AU CHOCOLAT PLUS QUE FONDANT

Pour
6 personnesPRÉPARATION
15 minutesCUISSON
20 minutes

- * 200 g de beurre
- * 4 œufs
- * 200 g de chocolat pâtissier
- * 200 g de sucre
- * 100 g de Maïzena

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole, puis versez dans une terrine. Ajoutez le sucre et mélangez. **2** Laissez tiédir, puis ajoutez les œufs et la Maïzena. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez cette pâte dans un moule beurré ou muni d'un papier sulfurisé. Enfournez pour 15 à 20 minutes. **3** Attendez que le fondant ait refroidi avant de le démouler sinon celui-ci risquerait de se décomposer et le chocolat fondu de couler!!

REMARQUES: *C'est un vrai régal, le fondant est croustillant dessus mais pas trop, et plus que fondant à l'intérieur !! Bon appétit !!*

*L'avis des internautes*

MONTIRAMISU Excellent, tout le monde a aimé. J'ai juste remplacé la Maïzena, que je n'avais pas, par 50 g de farine. Enfin un vrai fondant !



ORIGINAL AMERICAN COOKIES DE MIKE

Pour
15 piècesPRÉPARATION
5 minutesCUISSON
10 minutes

- * 1 œuf
- * 125 g de beurre
- * 250 g de farine
- * 125 g de sucre de canne roux (ou cassonade)
- * 2 c. à café de miel
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1/2 sachet de levure
- * pépites de chocolat (à volonté)
- * 1 pincée de sel

1 Mélangez la farine, les sucres, le sel et la levure dans un grand saladier. Faites fondre le beurre et ajoutez-y l'œuf battu et les 2 cuillerées de miel. Incorporez le tout à la préparation. **2** Ajoutez les pépites de chocolat (de préférence au lait, mais j'ai déjà goûté des cookies aux 3 chocolats, c'est exquis), et mélangez avec une cuillère en bois. Préchauffez le four à 220°C (th. 7/8) avec la grille au plus bas. **3** Façonnez des cookies d'environ 10 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque. Ils doivent être assez espacés. **4** Enfournez-les pour 9 à 11 minutes, selon que vous les souhaitez extra-moelleux, moelleux ou crousti-moelleux... Vous m'en direz des nouvelles!

REMARQUES: Ce sont les cookies typiques américains. [Mike: après réflexion, je les préfère avec seulement 100 g de sucre]

L'avis des
internauts

AMSTERDAM Un régal !


9 minutes de cuisson c'est juste parfait... J'en ai tenté à tous les goûts et tous étaient bien réussis : beurre de cacahuète, cœur au Nutella, praliné, pépites aux 3 chocolats, éclat de bonbons caramel beurre salé (recette de Mercotte), noix de pécan et forcément TOUT CHOCO ^^






COULANT TIÈDE AU CHOCOLAT

 Pour
4 personnes

 PRÉPARATION
25 minutes

 CUISSON
6 minutes

* 95g de beurre
* 3 œufs
* 90g de chocolat
* 50g de farine
* 100g de sucre


1 Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Faites fondre au bain-marie le chocolat puis le beurre en fouettant doucement. Ajoutez le sucre, les œufs et la farine. Versez dans des cercles à tarte ou des petits moules en aluminium. **2** Enfournez pour 6 minutes. Servez avec une crème anglaise ou de la glace à la vanille (ou du coulis de fruits rouges)

L'avis des internautes


CHOCOLATINE92 J'ai fait ces petits coulants hier... Une tuerie !!! Ils sont vraiment délicieux, je les ai moi aussi laissé 2 minutes de plus au four, j'ai aussi ajouté un carré de chocolat au milieu. En bref une recette très simple à faire qui réglera petits et grands !

CHARLOTTE ROYALE

 Pour
6 personnes

 PRÉPARATION
2 heures

 RÉFRIGÉRATION
3 + 24 heures

 CUISSON
10 minutes

* 4 poires coupées en dés

Pour le biscuit : * 6 œufs * 200 g de sucre * 160 g de farine * 500 g de crème de marrons * rhum

Pour la mousse : * 6 œufs * 200 g de chocolat

1 Pour le biscuit : préchauffez le four à 210°C (th. 7). Fouettez les jaunes avec le sucre pour que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine en deux fois. Incorporez délicatement les blancs d'œuf montés en neige. **2** Versez sur 2 lèchefrites recouvertes de papier cuisson en rectangles uniformes. Enfournez pour 7 minutes. Démoulez les 2 rectangles de biscuit sur un linge humide et retirez le papier cuisson. Roulez avec le torchon. Déroulez et fourrez de crème de marrons. Roulez bien fermement puis emballez de film alimentaire. Réservez au frigo. **3** Pour la mousse : faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est refroidi, ajoutez les jaunes avant d'incorporer délicatement les blancs montés en neige. Mettez au frais au moins 3 heures. **4** Montage : tapissez le moule à charlotte (26 cm de diamètre) de film alimentaire. Préparez un mélange de rhum et d'eau pour imbiber les biscuits. Coupez le biscuit roulé en tranches fines puis trempez-les brièvement dans le rhum avant d'en tapisser le fond et les parois du moule en serrant bien. **5** Remplissez de mousse au chocolat et de dés de poire. Faites un étage de biscuit et recommencez l'opération mousse et poire puis finissez avec les biscuits. Recouvrez d'un film alimentaire. Placez une assiette sur la charlotte puis un poids. Mettez au frais 24 heures. **6** Pour démouler, retournez sur le plat de service et aidez-vous du film pour réussir cette délicate opération.



TARTE AU CHOCOLAT NOIR



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
25 minutes



CUISSON
25 minutes

Pour la pâte : * 100 g de beurre * 1 œuf
* 200 g de farine * 40 g de sucre
* 1 pincée de sel

Pour la garniture :
* 20 cl crème fraîche liquide * 8 cl de lait
* 1 œuf * 200 g chocolat noir

1 Préchauffez le four à 180° (th. 6). Préparez la pâte, étalez-la dans un moule de 26 cm et faites-la cuire à blanc 15 minutes, avec une feuille d'aluminium et des légumes secs, pour empêcher la pâte de gonfler. **2** Faites fondre le chocolat avec la crème et le lait au micro-ondes. Remuez pour bien diluer le chocolat et laissez refroidir un peu. Lorsque le fond de pâte est cuit, ajoutez l'œuf battu au mélange chocolat-crème. Verser le tout sur la pâte, et enfournez pour 10 minutes.



L'avis des internautes

ANALAFOL Fait avec une
pâte sablée toute faite,
excellent, tout le monde a adoré !

MACARONS AU CHOCOLAT MAYA GOLD

RECETTE PROPOSÉE PAR WIKALIA

Pour
16 personnes

PRÉPARATION
2 heures

CUISSON
12 minutes

RÉFRIGÉRATION
2 heures



Pour les biscuits:

- * 200 g de blancs d'œuf (à température ambiante)
- * 250 g de poudre d'amande
- * 400 g de sucre glace
- * 50 g de sucre
- * 25 g de cacao

Pour la ganache: * 1 orange

- * 50 g de crème liquide
- * 100 g de chocolat
- * 1 c. à café de cannelle
- * 1 pincée de muscade

1 Biscuits: montez les blancs en neige pas trop ferme. À la fin, ajoutez le sucre puis fouettez 30 secondes. Tamisez ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Ajoutez délicatement ce mélange aux blancs jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. À l'aide d'une poche à douille, déposez en quinconce des ronds de même taille sur du papier sulfurisé posé sur une plaque. Laisser reposer 2 heures. **2** Ganache: Faites bouillir la crème avec 5 cl de jus d'orange. Hors du feu, ajoutez le chocolat râpé. Mélangez. Ajoutez le zeste et les épices. Laissez refroidir. **3** Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Si possible, faites cuire les macarons sur 2 plaques déjà chaudes entre 10 et 15 minutes. La croûte doit être ferme et l'intérieur moelleux. **4** Pour les décoller, passez un peu d'eau froide entre la plaque et le papier sulfurisé ou déposez la plaque sur une surface froide. Collez les biscuits par deux avec la ganache.





TRIANON OU ROYAL DE NADINE

RECETTE PROPOSÉE PAR NADINE



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
2 heures



CUISSON
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
4 h 30

Pour le biscuit :

- * 2 œufs
- * 60 g de sucre
- * 40 g de poudre de noisette
- * 2 c. à soupe de farine rases
- * 30 g de beurre
- * ½ c. à café de levure chimique

Pour le croustillant :

- * 200 g de pralinoise
- * 95 g de crêpes dentelles
- * 40 g de pralin

Pour la chantilly :

- * 50 cl de crème liquide entière
- * 300 g de chocolat noir
- * 2 c. à soupe de cacao

1 Biscuit : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez la farine, la levure, la poudre de noisette et le beurre fondu. Posez le moule sur une plaque couverte de papier sulfurisé graissé, versez la pâte dedans sur une épaisseur de 0,5 cm pas plus et enfournez pour 10 à 15 minutes, le biscuit doit être peu coloré et tendre. **2** Une fois cuit, posez-le sur un torchon humide pour arriver à décoller le papier. Placez le cercle sur le plat de présentation. Reposez le biscuit dedans encore tiède. Laissez refroidir 10 minutes. **3** Croustillant : faites fondre la pralinoise au bain-marie, laissez tiédir puis incorporez le pralin et les crêpes dentelles écrasées. Étalez sur le fond de biscuit. Réfrigérez 30 minutes, ça doit durcir. **4** Chantilly : attaquez cette étape quand le praliné est dur. Faites fondre le chocolat avec 10 cl de crème. Monter la crème restante bien froide en chantilly. Incorporez-la délicatement au chocolat fondu avant d'en recouvrir le croustillant sur 2 cm d'épaisseur. Lissez le dessus puis faites des stries avec une fourchette. Filmmez puis réfrigérez durant 4 heures. Saupoudrez de cacao et décorez avant de servir.

BAVAROIS AU CHOCOLAT NOIR ET AU CHOCOLAT BLANC

Pour
6 personnes



PRÉPARATION
1 heure



CUISSON
10 minutes



RÉFRIGÉ-
RATION
7 heures



Pour le mélange :

- * 400 g de crème fouettée
- * 250 g de lait
- * 2 jaunes d'œuf
- * 125 g de chocolat blanc
- * 125 g de chocolat noir
- * 80 g de sucre
- * 4 feuilles de gélatine
- * 2 c. à soupe de farine

Pour la décoration :

- * copeaux de chocolat blanc

2 Préparez le mélange : trempez 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Battez un jaune d'œuf avec 40 g de sucre jusqu'à ce que ça blanchisse. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de farine et 125 g de lait bouillant en remuant. Ajoutez le chocolat blanc en morceaux et mélangez.

3 Faites chauffer très doucement pendant 10 minutes puis, hors du feu, incorporez les feuilles de gélatine et mélangez. Laissez refroidir avant d'ajouter 200 g de crème fouettée. Versez le mélange au chocolat blanc. Placez environ 1 heure au réfrigérateur.

4 Faites la même préparation précédente avec du chocolat noir et versez-la sur l'appareil au chocolat blanc qui doit s'être solidifié. Laissez le tout au frais pendant 6 heures au minimum. Parsemez le dessus de copeaux de chocolat blanc réalisés avec un Économe ou un gasteur avant de servir.

REMARQUES : Un peu long à réaliser, mais très simple et d'un bon effet ! On peut inverser les couleurs, en commençant par le chocolat noir, puis le chocolat blanc avec des copeaux de chocolat noir ou au lait !

CONSEIL : Réalisez une génoise pour servir de base à ce bavaois (recette page 30)



L'avis des internautes

YERINETTE Très bonne recette, j'ai ajouté du pralin tout autour et en dessous pour amener une couche croquante. C'était délicieux !



BROWNIES AUX NOIX

Pour
8 personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISON
20 minutes



- * 125 g de beurre
- * 4 œufs frais
- * 200 g de sucre en poudre
- * 2 c. à soupe de farine
- * 1 c. à soupe de sucre glace
- * 1 grosse poignée de cerneaux de noix

1 Mettez le chocolat et le beurre en petits morceaux dans une casserole. Faites fondre au bain-marie tout en remuant. Retirez la casserole du feu, ajoutez le sucre et mélangez. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). **2** Versez un œuf entier dans la casserole et mélangez-le aussitôt. Incorporez de la même façon les autres œufs. Ajouter les 2 cuillerées à soupe de farine tout en mélangeant. Cassez les cerneaux de noix en deux ou trois. Mélangez-les à la pâte. **3** Étalez la noix de beurre dans un moule rectangulaire. Versez la pâte dedans. Enfournes pour 20 minutes. **4** À la sortie du four, laissez le gâteau refroidir avant de le démouler sur un plat. Coupez le gâteau en 6 ou 8 carrés et saupoudrez de sucre glace. Vous pouvez aussi remplacer les cerneaux de noix par des noix de pécan.





Nos amis les fruits

S'il y a bien une raison de les aimer, c'est que, quelle que soit la saison, il y en a toujours un qui sera là pour vous aider à préparer un bon dessert. Des amis, des vrais.

RECETTES

Far breton aux
pruneaux **p.69**

Gâteau à
l'ananas facile **p.70**

Petit framboisier **p.70**

Tarte aux pommes **p.71**

Gâteau aux
pommes facile **p.72**

The charlotte
aux fraises **p.73**

The tarte aux fraises **p.74**

Trianon ou
Royal kiwi-coco **p.75**

Clafoutis grand-mère
aux cerises **p.76**

Délice aux framboises
et aux fruits
de la Passion **p.77**

FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Pour 6
personnes

PRÉPARATION
5 minutes

CUISSON
30 minutes

REPOS
1 heure + 30 minutes

- * 20 pruneaux dénoyautés
- * 4 œufs
- * 75 cl de lait
- * 15 g de beurre
- * 200 g de farine
- * 150 g de sucre en poudre
- * 2 sachets de sucre vanillé

- 1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé, les œufs et le lait. Laissez reposer 1 heure.
- 2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans un plat (si possible en terre), faites fondre le beurre puis répartissez-le soigneusement sur le fond et les côtés. Versez la pâte dedans.
- 3 Farinez les pruneaux et répartissez-les dans l'appareil. Enfournez pour 30 minutes. Éteignez le four et laissez-y reposer le plat 30 minutes avant de servir.

REMARQUE: On peut remplacer les pruneaux par des raisins.

L'avis des internautes

PATNATH49 Dis-moi pas que c'est pas vrai !! Aussi simple et aussi bon ! La recette a été suivie à la lettre, avec juste une dizaine de pruneaux en plus.





RECETTE PROPOSÉE PAR NATH 64

GÂTEAU À L'ANANAS FACILE

Pour 8 personnes

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 55 minutes

* 1 citron (jus) * 500 g de tranches d'ananas au sirop * 4 œufs * 150 g de beurre mou * 375 g de sucre en poudre * 250 g de farine * 3 cl de rhum * 1 sachet de levure

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faites caraméliser 125 g de sucre avec 4 cuillerées à soupe d'eau. Nappez-en le fond d'un moule à manqué. **2** En conservant le sirop, égouttez les tranches d'ananas. Posez-en une partie sur le caramel pour recouvrir le fond du moule. Mixez le reste et réservez. Pressez le citron.

3 Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à faire mousser le tout. Ajoutez-y le beurre par parcelles, la farine, la moitié du rhum, le jus du citron, la levure et la purée d'ananas. Mélangez et versez dans le moule. **4** Enfournez pour 45 à 50 minutes jusqu'à dorer le dessus. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Arrosez ensuite le gâteau du reste de rhum et du sirop d'ananas.

L'avis des internautes

MEL13110 Super bon gâteau !!! Je ne mets pas de citron. Je verse directement dans la préparation tout le rhum et le quart du sirop d'ananas, puis j'imbibe le gâteau après cuisson des trois quarts restants !!! Gâteau fait à chaque invitation, qui remporte toujours un très grand succès. Un grand merci pour cette recette !!!!

RECETTE PROPOSÉE PAR SOPHIE 26

PETIT FRAMBOISIER

Pour 4 personnes

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 25 minutes

* 250 g de framboises fraîches * 100 g de coulis de framboise * 20 cl de crème entière fluide * 50 g d'amandes effilées torréfiées * 1 c. à soupe de kirsch * 1 c. à soupe de sucre glace

Pour la génoise: * 3 œufs * 30 g de beurre * 60 g de sucre * 60 g de farine * ½ sachet de levure chimique

1 Placez au réfrigérateur un saladier et la crème. Préparez la génoise: préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dans une terrine, fouettez au batteur électrique les œufs et le sucre environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. **2** Incorporez-y la farine, la levure puis le beurre fondu. Versez dans un moule (à soufflé, par exemple) de 20 cm de diamètre. Enfournez pour 25 minutes environ sans ouvrir la porte du four pendant la cuisson, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laissez refroidir à température ambiante. **3** Dans le saladier froid, montez en chantilly la crème. Quand elle commence à prendre, incorporez le sucre glace et continuez à fouetter jusqu'à ce que la surface fasse de belles vagues qui tiennent. **4** Coupez horizontalement en deux la génoise. Imbibez la base avec le kirsch, puis tartinez-la de la moitié du coulis de framboise. Répartissez dessus les deux tiers des framboises et recouvrez d'une partie de la chantilly. **5** Coiffez de la partie supérieure du gâteau. Tartinez-la du reste de coulis. Recouvrez de la chantilly restante le dessus et les bords. Sur le pourtour, collez délicatement les amandes. Décorez le sommet avec le dernier tiers des framboises. Placez au frais avant de servir.

REMARQUES: Ce dessert est très facile à réaliser et donne un résultat superbe. Il peut se préparer un peu à l'avance si on le laisse bien au frais.



TARTE AUX POMMES



Pour 6
personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
45 minutes

- * 6 pommes golden
- * 30 g de beurre
- * 1 pâte brisée
- * 1 sachet de sucre vanillé

1 Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Pelez, épépinez et coupez en morceaux 4 pommes. Dans une casserole avec un peu d'eau, cuisez-les en remuant. Quand elles commencent à ramollir, versez-y le sucre et poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir une compote (ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux). Laissez refroidir. **2** Déroulez la pâte et foncez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Étalez-y la compote. Pelez puis épépinez les pommes restantes, et détaillez-les en fines lamelles. Disposez-les sur le tout en spirale ou en cercles. **3** Répartissez dessus le beurre en lamelles. Enfournez pour 30 minutes. Pour caraméliser le dessus, saupoudrez-le de sucre vanillé en cours de cuisson.



L'avis des internautes

ATLANTIDEM Super bon ! Moi, je l'ai faite aussi avec une pâte brisée, mais je trouve qu'avec la pâte sablée ça donne un meilleur goût !!!





GÂTEAU AUX POMMES FACILE



Pour 6
personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
50 minutes

- * 3 grosses pommes
- * 3 œufs * beurre
- * 220 g de sucre en poudre
- * 125 g de farine
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * ½ sachet de levure
- * 10 cl d'huile

- 1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Dans une terrine, mélangez la farine, les œufs, l'huile, la levure, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 2 Pelez et épépinez les pommes, puis coupez-les en petits morceaux. Incorporez-les dans l'appareil. Versez dans un moule beurré, puis enfournez pour 40 à 50 minutes jusqu'à brunir le dessus sans le brûler.



L'avis des internauts

AYA44 Très bonne recette que j'ai faite plusieurs fois. Je remplace l'huile par 50 g de beurre et je mets moins de sucre (150 g).

RECETTE PROPOSÉE PAR LESLIE

THE CHARLOTTE AUX FRAISES

Pour 6
personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
6 h 30



- * 500 g de fraises
- * 1 citron (jus)
- * 40 cl de crème liquide
- * 26 biscuits à la cuillère
- * 140 g de sucre en poudre
- * 6 feuilles de gélatine
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 c. à soupe d'alcool de fraise * glaçons

L'avis des internauts

KARINE101 Super bonne !
J'ajoute quelques gouttes de
colorant alimentaire rouge dans
la mousse, pour lui donner une
couleur encore plus éclatante !

1 Versez la crème dans un saladier et placez-le au congélateur environ 20 minutes. Pendant ce temps, dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre en poudre. Laissez refroidir hors du feu, puis ajoutez l'alcool de fraise. Réservez. **2** Pressez le citron. Dans une assiette d'eau froide, faites tremper la gélatine. Rincez rapidement, épongez puis équeutez les fraises. Réservez-en 8 entières et mixez le reste avec le jus de citron pour obtenir une purée lisse. Passez au chinois. **3** Dans une casserole, chauffez doucement un quart du coulis. Hors du feu, incorporez-y la gélatine essorée et le reste de sucre en poudre. Versez-y le coulis froid restant et laissez tiédir à température ambiante. **4** Dans le saladier froid, fouettez en chantilly la crème liquide. Ajoutez le sucre vanillé et remuez doucement. Réservez au frais. Dans un grand récipient rempli de glaçons, trempez la casserole de coulis et mélangez jusqu'à épaississement. Retirez-la ensuite et incorporez-y la chantilly en tournant délicatement. **5** Tapissez le fond d'un moule avec des biscuits (face bombée contre les parois des bords et face plate contre le fond) préalablement trempés dans le sirop réservé. Coupez en deux dans la hauteur les fraises entières. **6** Dans le fond du moule, versez un tiers de la crème et recouvrez de la moitié des fraises. Renouvelez l'opération et nappez du reste de crème. Tapissez d'une couche de biscuits trempés. Filmmez et placez au moins 6 heures (voire une nuit, c'est l'idéal) au réfrigérateur. Démoulez sur un plat avant de servir.

REMARQUES : J'utilise un petit moule à brioche cannelé et non un moule à charlotte. Pour faciliter le démoulage, trempez si besoin quelques minutes le moule dans l'eau chaude.

NOTRE PETIT PLUS : Avant de servir, décorez votre charlotte de chantilly et de fraises.

THE TARTE AUX FRAISES



Pour 6
personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
25 minutes

* 500 g de fraises

Pour la pâte:

* 125 g de beurre * 2 jaunes
d'œufs * 250 g de farine
* 70 g de sucre * 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière:

* 1 œuf * 25 cl de lait
* 40 g de sucre en poudre
* 30 g de farine
* 1 sachet de sucre vanillé

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la pâte: dans un saladier, coupez en petites parcelles le beurre puis ajoutez la farine et le sel. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé (il faut faire vite pour que le mélange ne ramollisse pas trop). **2** Dans un grand bol, blanchissez au fouet les œufs et le sucre. Détendez avec environ 5 cl d'eau. Versez dans le saladier et incorporez rapidement au couteau les éléments sans leur donner de corps. **3** Formez-en une boule et fraisez-la (écrasez-la avec la paume de la main) une ou deux fois pour la rendre plus homogène. Foncez-en un moule de 25 cm de diamètre. Recouvrez de papier sulfurisé puis de haricots secs. Enfournez pour 20 à 25 minutes jusqu'à légère coloration de la pâte. **4** Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière: dans une casserole, portez à ébullition le lait avec le sucre vanillé. Dans un saladier, travaillez l'œuf et le sucre en poudre jusqu'à faire le ruban. Incorporez-y la farine. **5** Versez le lait sur ce mélange en tournant bien. Transvasez dans la casserole et cuisez à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à frémissement. Versez sur le fond de tarte. Rincez rapidement, séchez et coupez en deux les fraises. Disposez-les joliment dessus.

REMARQUE: J'utilise la même pâte que pour la tarte au citron meringuée (sur Marmiton.org). C'est un délice!



L'avis des internauts

NATHG Délicieux ! La
recette est parfaite et
a plu à tout le monde.
Tout aussi bonne avec
des framboises.





TRIANON OU ROYAL KIWI-COCO

RECETTE PROPOSÉE PAR NATH 64



Pour 8 personnes



**PRÉPARATION
30 minutes**



**CUISSON
20 minutes**



**RÉFRIGÉRATION
10 heures**

Pour le macaron coco:

- * 2 blancs d'œufs
- * 130 g de sucre en poudre
- * 60 g de noix de coco râpée
- * 15 g de farine

Pour le feuilleté:

- * 200 g de chocolat blanc
- * 120 g de crêpes dentelle
- * 40 g de noix de coco râpée

Pour la mousse kiwi:

- * 1 kg de kiwis
- * 2 œufs entiers + 2 blancs
- * 20 cl de crème fraîche liquide
- * 120 g de sucre en poudre
- * 3 feuilles de gélatine
- * colorant alimentaire vert

1 Préparez le macaron coco : préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Dans un saladier, mélangez la farine, la noix de coco et 60 g de sucre. Montez en neige les blancs d'œufs et, lorsqu'ils commencent à prendre, ajoutez le sucre restant et mélangez. Versez-les dans le saladier et incorporez-les délicatement la préparation. **2** Sur du papier sulfurisé, étalez-en un rond d'un diamètre légèrement supérieur à celui du cercle à pâtisserie ou du moule que vous utiliserez. Enfournez pour 10 minutes. Laissez refroidir. Ôtez le papier, découpez le macaron à la taille du cercle et posez-le dedans. **3** Préparez le feuilleté : cassez en morceaux le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Effritez grossièrement les crêpes puis, hors du feu, ajoutez-les à la noix de coco. Versez sur le macaron et lissez la surface à la spatule. **4** Préparez la mousse kiwi : dans une assiette d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Pelez les kiwis et réduisez-les grossièrement en purée. Dans une casserole, ajoutez-y le sucre et cuisez à feu doux pour en extraire le jus. Filtrez à la passoire pour retenir les grains et les éventuels morceaux. **5** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez la gélatine essorée au jus de kiwi. Placez au réfrigérateur. Fouettez en chantilly la crème bien froide. Battez en neige ferme tous les blancs. **6** Intégrez les jaunes d'œufs au jus de kiwi, puis versez sur la chantilly et mélangez. Incorporez-y les blancs en neige, versez quelques gouttes de colorant et remuez pour que la couleur de la mousse soit homogène. Recouvrez-en le feuilleté. Placez au moins 10 heures au réfrigérateur.

REMARQUES : Utilisez un moule à charnière afin de pouvoir démouler le gâteau. Avant de servir, vous pouvez saupoudrer de noix de coco râpée.

CLAFOUTIS GRAND-MÈRE AUX CERISES



**Pour 8
personnes**



**PRÉPARATION
15 minutes**



**CUISSON
35 minutes**

- * 600 g de cerises
- * 4 œufs
- * 60 g de beurre demi-sel
- * 20 cl de lait
- * 100 g de farine
- * 60 g de sucre en poudre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 pincée de sel
- * sucre glace

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, faites fondre 40 g de beurre. Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, épongez-les puis équeutez-les. Éventuellement, dénoyautées-les (personnellement, je le fais, mais la recette traditionnelle veut qu'on laisse les noyaux). **2** Dans un grand bol, mélangez la farine, le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Incorporez-y les œufs un par un, puis versez le lait sans cesser de tourner. Ajoutez le beurre fondu et remuez. **3** Dans un plat à four enduit du beurre restant, disposez les cerises. Versez la pâte dessus. Enfournez pour 10 minutes. Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 20 minutes. Servez tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

REMARQUES : Ce clafoutis est délicieux, et c'est le beurre demi-sel qui fait toute la différence. Vous pouvez varier en remplaçant les cerises par 4 poires bien mûres et en ajoutant 1 pincée de cannelle et 5 cl de rhum, ou par 600 g d'abricots et 1 pincée de gingembre.



L'avis des internautes

FREDSEY Délicieux ! Recette suivie à la lettre avec des cerises dénoyautées pour ma part ! J'ai juste ajouté quelques gouttes d'extrait d'amande amère et atteint la perfection ! Encore merci pour cette recette !



RECETTE PROPOSÉE PAR ANNICHOU

DÉLICE AUX FRAMBOISES ET AUX FRUITS DE LA PASSION



**Pour 8
personnes**



**RÉFRIGÉRATION
12 heures**



**PRÉPARATION
20 minutes**



**CUISSON
15 minutes**

Pour les mousses :

- * 35 cl de crème fraîche entière liquide
- * 250 g de coulis de fruit de la Passion et mangue
- * 250 g de coulis de framboise
- * 5 feuilles de gélatine

Pour la génoise :

- * 2 œufs
- * 60 g de sucre
- * 60 g de farine

Pour le décor (facultatif) :

- * 35 g de gelée de fruits rouges
- * ½ feuille de gélatine
- * pâte d'amande rose
- * copeaux de chocolat blanc

1 La veille, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez les mousses : dans 2 casseroles, chauffez à part le coulis de fruit de la Passion et celui de framboise. Faites ramollir la gélatine dans une assiette d'eau froide. Essorez-la puis, hors du feu, faites-la fondre dans chacun des 2 coulis. Réservez au frais.

2 Préparez la génoise : séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battez vigoureusement le sucre et les jaunes pour les faire un peu blanchir. Incorporez-y la farine. Montez en neige les blancs, puis versez dans le saladier et intégrez délicatement.

Transvasez dans un cercle à pâtisserie posé sur une plaque et enfournez pour 10 minutes. Laissez refroidir.

3 Sur la génoise, étalez la mousse au fruit de la Passion, puis celle à la framboise. Placez une nuit au réfrigérateur.

REMARQUES : *Le jour même, préparez éventuellement le décor : chauffez la gelée de fruits, faites ramollir la gélatine dans une assiette d'eau froide, essorez-la puis, hors du feu, dissolvez-la dans la gelée. Étalez au pinceau sur le dessus du gâteau. Décorez d'une rose en pâte d'amande et saupoudrez de copeaux de chocolat blanc.*



L'avis des internauts

ANNESHO Après deux essais,

j'ai fait ce dessert pour Noël. Succès garanti ! J'ai rajouté un blanc d'œuf par mousse, comme conseillé par des internautes. J'ai fait des ronds individuels à l'aide de ruban puc !



Sans gluten mais pas sans plaisir

Une chose est sûre, ces desserts sont tellement bons que personne ne pourra jamais deviner qu'ils ne contiennent pas un gramme de gluten.

RECEPTE PROPOSÉE PAR MARIE_2626

COOKIES SANS GLUTEN

Pour 8 personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
15 minutes

- * 150 g de beurre mou * 2 œufs entiers
- * 200 g de chocolat (noir, au lait ou blanc)
- * 150 g de farine de riz * 125 g de sucre
- * 125 g de fruits secs (noisettes entières, noix de pécan, amandes, etc.)
- * 80 g de noix de coco râpée (facultatif)

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs, la farine et, si vous aimez, la noix de coco. Hachez grossièrement au couteau les fruits secs et le chocolat pour obtenir des morceaux assez gros. Incorporez-les à l'appareil précédent. **2** Sur 1 ou 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, répartissez la préparation en petits tas séparés. Enfournez (simultanément, si possible) pour 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

REMARQUE: vous pouvez les conserver plusieurs jours dans un film alimentaire.

L'avis des internautes

GALOU028 5/5. Très bonne recette, cookies très légers et délicieux. J'ai utilisé un mix pâtisserie plutôt que de la farine de riz, et c'est une vraie réussite. À faire !





CRÊPES POUR POLYALLERGIQUES

RECETTE PROPOSÉE PAR DOYE

Pour
6 crêpes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
30 minutes



- * 25 cl de lait de soja
- * 100 g de Maïgèna
- * 10 g de sucre en poudre
- * 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger, de rhum ou de kirsch
- * 1 c. à café d'huile de tournesol
- * 1 pincée de sel

1 Dans une terrine, mélangez tous les ingrédients en écrasant bien les grumeaux afin que la pâte soit lisse. Couvrez et laissez reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur. **2** Sortez la pâte et remuez-la quelques instants à la cuillère, afin de remettre en suspension la Maïgèna tombée au fond. **3** Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez une louche plus ou moins grosse de pâte, selon la taille de l'ustensile, et cuisez les crêpes à feu vif sur les 2 faces.



L'avis des internautes

FAB_SUB Je n'avais pas de lait de soja, j'ai mis du lait de vache. J'ai pris un mix de farine modifié avec 15 % de sarrasin. Parfait !



Gluten
FREE

SUPER MOELLEUX AU CHOCOLAT POUR GOURMANDS ET INTOLÉRANTS AU GLUTEN

Pour 4
personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
30 minutes



- * 4 œufs
- * 50 à 80 g de beurre (selon la gourmandise)
- * 125 à 150 g de chocolat (selon l'intensité voulue)
- * 100 g de sucre
- * 15 g de Maïgèna

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, coupez en morceaux le chocolat et le beurre, puis faites-les fondre à feu moyen. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez-y la Maïgèna puis le contenu de la casserole. **3** Dans une terrine, montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Beurrez un moule (rond, de préférence) et versez-y l'appareil. Enfournez pour 25 minutes environ afin que le cœur reste moelleux.

REMARQUES: C'est un délicieux gâteau qui a un succès énorme, en plus il a l'avantage d'être économique et léger.



L'avis des internautes

MICHE888 Excellent ! Mes amis étaient surpris qu'un dessert sans gluten soit si bon !



RÉCETTE PROPOSÉE PAR JULIE_1151

GÂTEAU DE SAVOIE

Pour 8
personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
30 minutes



- * 6 œufs
- * 250 g de sucre
- * 175 g de fécule de pomme de terre
- * 1 sachet de levure sans gluten

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Tapissez de papier sulfurisé le fond d'un moule à manqué.
2 Montez les blancs en neige, incorporez-y peu à peu le sucre, la fécule et la levure. Battez les jaunes en omelette puis intégrez-les à l'appareil précédent.
3 Versez dans le moule et enfournez pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

L'avis des internautes

FABIENNE_1364 Je n'avais pas de levure sans gluten, mais même sans levure, ce gâteau est excellent. Un peu gros peut-être (on peut diviser les quantités par 2), mais il n'en est pas resté une miette. Merci.



RÉCETTE PROPOSÉE PAR MARIE_2628

CANNELÉS SANS GLUTEN

Pour 16 cannelés
moyens



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
1 h 15



RÉFRIGÉRATION
12 heures



- * 50 cl de lait entier ou demi-écrémé
- * 2 œufs entiers + 2 jaunes
- * 50 g de beurre
- * 220 g de sucre en poudre
- * 100 g de farine de riz
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 2,5 cl de rhum ou d'amaretto
- * 1 pincée de sel

1 La veille, portez le lait à ébullition dans une casserole avec le beurre et le sucre vanillé. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre en poudre, les œufs entiers et les jaunes. Versez dessus le contenu de la casserole et remuez soigneusement, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajoutez l'alcool. Placez une nuit au réfrigérateur.
2 Le jour même, préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Répartissez l'appareil dans les moules à cannelé. Enfournez pour 10 minutes. Ramenez alors la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 30 minutes.
3 Réglez la température à 150 °C (th. 5) et cuisez encore 30 minutes. Sortez immédiatement les cannelés du four pour créer un choc thermique, et démoulez chaud.

L'avis des internautes

CHATONJ Moi, j'avais fait ça pour ma grand-mère car elle ne peut pas manger de gluten et, franchement, comparés aux normaux (avec gluten), ça change juste le goût mais c'est quand même bon !



Qui a dit pas de gluten, pas de madeleine ?



A chacun ses challenges, à chacun sa diététique.



FRAISIER



Pour
6 personnes



PRÉPARATION
30 minutes



CUISSON
35 minutes



RÉFRIGÉRATION
6 h 45

- * 100 g de grosses fraises
- * 100 g de beurre
- * 10 cl de sirop de sucre de canne
- * 2 c. à soupe de kirsch

Pour le biscuit de Savoie sans gluten : cf. recette page 80

Pour la crème pâtissière :

- * 4 jaunes d'œufs
- * 50 g de beurre
- * 35 cl de lait
- * 50 g de sucre
- * 27 g de Maïgèna
- * 2 c. à soupe de kirsch
- * sucre glace

Pour le décor :

- * 12 fraises des bois
- * 200 g de pâte d'amande

1 Préparez le biscuit de Savoie dans un moule carré en suivant la recette page 80. Laissez-le refroidir sur une grille. **2** Préparez la crème pâtissière : dans une casserole, portez le lait à ébullition. Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs et le sucre, puis incorporez la Maïgèna. Délayez avec le lait. Transvasez dans une casserole à fond épais. Portez à ébullition et remuez 1 minute. Hors du feu, incorporez le beurre par morceaux et le kirsch. Saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir 30 minutes au réfrigérateur. **3** À l'aide d'un robot, travaillez le beurre en pommade. Ajoutez-y peu à peu la crème pâtissière refroidie et battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Placez-le 15 minutes au réfrigérateur pour le raffermir. **4** Rincez rapidement, séchez puis équeutez les fraises. Découpez la génoise en deux dans l'épaisseur. Mélangez le sirop, 2 cuillerées à soupe d'eau et le kirsch, puis imbibez-en les 2 moitiés. Recouvrez-en une de 5 cuillerées à soupe de mélange à la crème et réservez.

5 Posez l'autre moitié sur un plat et masquez-la avec du mélange à la crème. Disposez-y les fraises, pointe en haut, en plaçant les plus grosses sur le pourtour. Étalez le reste de mélange sur les fraises du centre. Coiffez du carré garni réservé. Placez au moins 6 heures au réfrigérateur. **6** Préparez le décor : abaissez sur 2 mm la pâte d'amande. Recouvrez-en le dessus du fraisier. Décorez avec les fraises.



L'avis des internautes

LEHTI Une recette au top. J'ai réalisé ce fraisier pour un anniversaire. J'ai recouvert le dessus de pâte d'amande car il y a suffisamment de crème à l'intérieur. Je n'ai mis que 80 g de beurre et un peu de gélatine en poudre dans la crème pâtissière, pour être sûr que le gâteau tienne debout ! À refaire sans hésitation.



LES *tendances* **DÉCO** *pour jolies* **PÂTISSERIES**

**L'imagination n'a pas de limites en matière de cake design...
Et inutile de maîtriser la langue anglaise pour vous régaler
des incontournables douceurs anglo-saxonnes,
une langue en bon état de marche suffira. So good! ;-)**

Dossier préparé par Claire Debruille,
Emmanuelle Bezières et Didier Lalbenque

Choco folies * Glaçage est * Pâte d'amandes versus pâte à sucre
Les cake-design * Les illusions d'optique qui font saliver

j'♥le chocolat !

Avoir de jolis décors bien brillants et lisses en chocolat, cela ne s'improvise pas ! Noir, blanc ou au lait, le chocolat est complexe et, comme tout bon ingrédient qui se respecte, il doit se travailler avec précision et régularité.

COMMENT BIEN LE TRAVAILLER

Le tempérage est une étape cruciale pour savourer un chocolat brillant, croquant et facile à démouler. Les courbes de tempérage diffèrent selon sa teneur en beurre de cacao, mais le principe reste le même. Faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à :

- 50-55 °C pour le noir ;
- 45-48 °C pour le blanc et le lait.

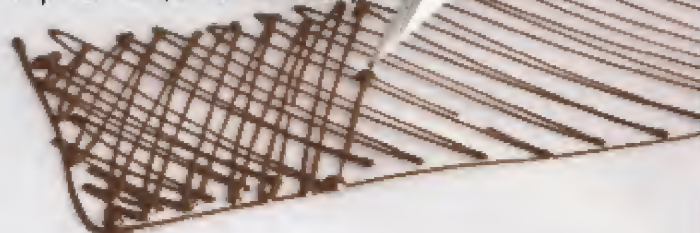
Rien de plus simple que faire des copeaux de chocolat : étalez du chocolat sur une plaque froide en fine couche, attendez qu'il refroidisse et grattez-le à l'aide d'une spatule triangulaire.



1 rouleau de dentelle de chocolat en 3 étapes

Les feuilles Rhodoïd (plastique très épais) sont idéales pour donner brillance et forme à vos chocolats. Tuiles, tubes, cercles de gâteau : effet garanti. Un conseil, entraînez-vous avant de vous lancer, car c'est assez délicat !

1 À l'aide d'un cornet roulé en feuille de cuisson, formez un quadrillage de chocolat fondu sur une feuille Rhodoïd. Laissez cristalliser (le chocolat, en refroidissant, devient brillant).



2 Enroulez en tube la feuille couverte du quadrillage de chocolat.



L'écriture en cornet est une déco plutôt technique qui demande de l'habileté ! Prénom, mots doux, arabesques..., à vous de personnaliser votre gâteau comme bon vous semble.



Refroidissez-le jusqu'à :

- 28-29 °C pour le chocolat noir ;
- 26-27 °C pour les chocolats au lait et blanc.

C'est l'étape de la précristallisation. Réincorporez ensuite le tout pour le chauffer de nouveau, jusqu'à la température de cristallisation qui est de :

- 31-32 °C pour le chocolat noir ;
- et 29-30 °C pour les autres.

Une température précise est essentielle, c'est pourquoi le thermomètre est indispensable pour un résultat optimal. Une fois bien tempéré, le chocolat est prêt à être utilisé, à condition qu'il reste à la bonne température. Faites donc en sorte de bien le maintenir à la température de cristallisation.

3 ASTUCES POUR REFROIDIR LE CHOCOLAT :

- 1 Mettez votre cul-de-poule de chocolat fondu dans un bol d'eau glacée et remuez à l'aide d'une spatule.
- 2 Ne faites fondre que les 2/3 de votre chocolat, puis incorporez le reste en remuant pour obtenir un mélange bien lisse.
- 3 Étalez, à l'aide d'une spatule, les 2/3 du chocolat fondu sur une surface lisse et froide (type marbre : voir photo), puis réincorporez-le à l'autre tiers chaud.



3 Coupez délicatement le tube au cutter pour obtenir les rouleaux de chocolat.

LE PETIT SHOPPING



ON NE S'Y ATTACHE PAS

Une casserole à double paroi pour une cuisson douce et homogène du chocolat au bain-marie. Casserole bain-marie avec couvercle, 39,99 €, Mathon.

DÉLICAT

Deux cuillères plumes et un « encrier » pour tracer des décors (et même des messages, avec un peu d'entraînement) de coulis de fruits ou de chocolat sur les assiettes. Coffret Decaspoon, 19,90 €, encrier, 4,90 €, Ambiance & Styles.



DES FORMES RIGOLOTES

Le kit comprend une toile transparente, 4 patrons, 1 Decopen (petit réservoir en plastique avec embout pour y glisser le chocolat fondu) et deux douilles. Pour l'utiliser, il suffit de faire fondre du chocolat, de placer le patron au choix sous le tapis transparent, et de dessiner la forme souhaitée sur le tapis avec le Decopen. Laissez refroidir, détachez avec précaution la forme et utilisez-la pour décorer un cupcake. Kit Decomat kids, 32 €, Léküé.



Les pâtes de décor sucrées

Pâte d'amande et pâte à sucre sont les deux indispensables pour habiller un gâteau de décorations minutieuses et créatives. Elles se colorent, s'aromatisent et se travaillent avec du sucre glace et un rouleau antiadhésif.

LA PÂTE D'AMANDE, L'ANCÊTRE DE LA PÂTE À SUCRE

Détrônée par la petite nouvelle venue d'Amérique, elle est quand même encore utilisée pour recouvrir des gâteaux classiques comme le fraisier, les pommes de terre (le gâteau en forme de patate, pas le légume !) ou le petit cochon (encore une fois, le gâteau rose, pas l'animal).

Avec son petit goût de frangipane, la pâte d'amande est très appréciée mais peut être allergène. Sa composition peut modifier la façon de la travailler.

- **Au blanc d'œufs** : d'un goût plus prononcé, elle est fragile, parfois friable, et ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur.
- **Au sirop de glucose** : elle est facile à travailler, résistante et se conserve longtemps.
- **À l'eau** : bonne au goût et très malléable, elle se conserve longtemps dans un endroit frais et sec. La pâte d'amande s'étale plus facilement que la pâte à sucre et, surtout, son goût est tellement meilleur...

LA PÂTE À SUCRE, LA NOUVELLE STAR

Il y a tant à dire sur elle... Toute jeune (elle a débarqué en France il y a moins de dix ans), elle est partout dans les magasins spécialisés en décoration



PÂTE D'AMANDE MAISON (À L'EAU)

POUR 400 G DE PÂTE D'AMANDE



PRÉPARATION
10 minutes



REPOS
2 à 3 heures



- * 200 g d'amandes en poudre (ou amandes pilées)
- * 200 g de sucre glace
- * 1 à 2 gouttes d'essence d'amande (pour pâtisserie)

1 Mélangez la poudre d'amande et le sucre. Ajoutez 4 cl d'eau et l'essence d'amande. **2** Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une masse compacte. Laissez reposer quelques heures et conservez au réfrigérateur, emballé dans un film alimentaire.

VARIANTE : On peut en faire des boulettes et les rouler dans du cacao en poudre, les colorer avec quelques gouttes de colorant alimentaire ou les parfumer de rhum. On peut réaliser soi-même la poudre d'amande en mixant des amandes entières émondées : cette poudre étant plus grasse qu'une poudre achetée en magasin, on ajoutera donc moins d'eau.



UN TOURBILLON FACILE

- 1 Détaillez un rectangle de pâte.
- 2 Découpez-le en deux et enroulez les deux bandes sur elles-mêmes.
- 3 Déposez-les côte à côte sur le gâteau.

et scrapcooking. C'est la chouchoute des wedding cakes (gâteaux de mariage tarabiscotés à étages et lourdement décorés) dont sont friands les Américains.

- Grâce à sa consistance et à son élasticité, la pâte à sucre permet de créer tous les décors possibles (fleurs, personnages...), qui peuvent être modelés à la main ou à l'aide de moules et d'emporte-pièces. Elle peut aussi être colorée grâce à des colorants alimentaires (voir shopping glaçages).
- La pâte à sucre maison est délicate à réaliser, on privilégie alors les pâtes disponibles en boutiques spécialisées.
- Dans un prochain numéro de Marmiton, vous retrouverez un dossier complet et des pas à pas.

LE PETIT SHOPPING



MINUTE PAPILLON!

Découpoirs à pâte à sucre ou pâte d'amande, 7,70€ les 3 papillons ou les 4 fleurs, Ambiance & Styles.



MINIROULEAU Le rouleau idéal pour étaler les petites quantités de pâte à sucre ou pâte d'amande, 11,50€ (L. 22 cm, d. 5 cm), Culinarion.



JOLIE PRINCESSE

Ce kit de scrapcooking comprend un bol en acier inoxydable permettant de réaliser un gâteau en forme de dôme, ou de confectionner une robe de princesse en pâte à sucre (le buste de la poupée est inclus).
Kit dôme (bol : h. 14 cm, d. 21 cm) + buste princesse, 29,90€, Ambiance & Styles.



MULTICOLORE Pâte à sucre de décor Scrapcooking, à partir de 5,50€ la blanche (250 g) ou 3,95€ en couleur (100 g), Ambiance & Styles.



Il recouvre la surface d'un gâteau avec élégance et simplicité. Topping, cream cheese, royal, au chocolat... : à chaque pays son glaçage !



Le glaçage

LE ROYAL, LE GLAÇAGE À TOUT FAIRE !

On remercie monsieur Royal pour cette douceur qui continue de parfaire en beauté et délicieusement les pâtisseries françaises. Du sucre glace et du blanc d'œuf : une recette simplissime utilisée depuis le XIX^e siècle. Il sert à napper les génoises, les mille-feuilles, des petits fours... On l'utilise aussi en guise de colle alimentaire, notamment pour l'assemblage de pièces décoratives.

LE TOPPING, LE GLAÇAGE CHIC

Que serait le cupcake sans son inconditionnel topping ? Ce glaçage a rendu célèbre ce petit gâteau so british ! Réalisé à partir de crème au beurre, de

chantilly, de fromage frais..., le topping, en plus d'être gourmand, s'agrément de petites décorations.

LE CREAM CHEESE, LE PLUS PRISÉ

Sucre glace, mascarpone ou fromage frais entrent dans la composition du glaçage le plus connu aux États-Unis. Apprécié pour sa saveur lactée et sa texture fondante, on le savoure sur des carrot cakes, des cheesecakes, des red velvet cakes et même des cupcakes. On le dresse le plus souvent à l'aide d'une poche à douille, ce qui lui donne ses sillons décoratifs si caractéristiques de cette petite gourmandise.

LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT, LE PLUS CLASSIQUE

Il brille et parfois même, on peut se voir dedans ! Composé de chocolat blanc, au lait ou noir, additionné de crème et parfois collé à la gélatine, ce glaçage est idéal pour recouvrir des bûches, des bonbons en chocolat, des génoises et divers entremets.

LE PETIT SHOPPING

LE ROUGE FRAISE

Ce colorant rouge fraise, très pratique pour les pâtisseries ou pour les sirops, est proposé dans un flacon avec doseur et compte-gouttes. Conçu avant tout pour les professionnels, il ne doit donc pas être laissé à portée des petites mains. On veillera également à ne pas l'ingérer en l'état. Colorant rouge E124, 4,80 € (11,5 cl), BienManger.



GLAÇAGE EN TUBE ROSE

Le glaçage rose prêt à l'emploi est idéal pour dessiner une belle robe de princesse, un sourire, une bouche, de belles joues roses, une poupée, ou simplement écrire un joli message. Utilisez les douilles spéciales Wilton à visser directement sur le tube pour dessiner et décorer avec précision. On aime le tube souple qui permet de doser avec minutie vos plus beaux dessins. Glaçage rose, 2,75 € (tube de 120 g), Wilton.

La douille étoile ouverte de diamètre moyen permet de réaliser des grosses fleurs, des coquillages, des meringues...
Celles de plus grand diamètre sont parfaites pour les pâtes (type pâte à chou).

La douille étoile ouverte de petit diamètre est dotée d'un embout denté permettant de réaliser des petites étoiles (idéale pour les minimeringues).

La douille panier se reconnaît à son côté lisse assorti d'un côté denté. On l'utilise pour des motifs type tresses, ou encore des coques.

La douille à saint-honoré possède une forme particulière (ronde et fendue sur le côté) qui en fait l'outil idéal pour garnir aisément les saint-honorés de crème, remplaçant ainsi la cuillère.

La douille unie, dont l'embout est un trou rond, est la plus classique pour faire des points, tracer des lignes ou encore écrire. Elle sert aussi pour les coques de macarons.

La douille cannelée à 8 dents est idéale pour la décoration des cupcakes avec un mélange de cream cheese.

Quelle douille pour quelle déco ?

Il en existe de toutes les formes : en fleur, en rond, en étoile, en feuille, lisse ou cannelée... Pour s'y retrouver, en voici quelques exemples.

LES BONS OUTILS

LES DOUILLES

En acier inoxydable, à soudure étanche et bords roulés, elles s'adaptent à toutes les poches. Existent en différentes formes et tailles : unies, cannelées, à bûche, à saint-honoré...
Douille pour poche pâtissière, à partir de 3,90 € la pièce, De Buyer.

LA POCHE

En coton revêtu, doublée, imperméable, très souple, sans ourlet et munie d'une attache, elle ne bouge pas même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Poche pâtissière, 6,50 €, De Buyer.

Le cake design, des gâteaux qui font waouh !



Cédant à la tentation, Marmiton est parti à la rencontre de Magali Grobon, une cake designer qui manie avec passion la pâte à sucre du bout des doigts, pour des gâteaux aussi beaux que bons. Interview réalisée par Emmanuelle Bezières

Cette nouvelle tendance nous vient d'outre-Manche et des États-Unis. Pourtant, c'est bien en France, au milieu du XVII^e siècle, que le cake design trouve son origine. Surtout réalisés en guise de pâtisseries d'apparat pour décorer les grandes tables de banquet, ces montages majestueux aux multiples couches de glaçage et de pâte à sucre sont aujourd'hui mis au goût du jour. D'abord on les dévore des yeux, et ensuite on les mange !

* Comment le cake design est-il venu à toi ?

► **M.G.** : Il y a cinq ans, je voulais faire un gâteau de baptême qui sorte de l'ordinaire pour mon fils. En passant de nombreuses heures sur Internet pour trouver l'inspiration, je suis tombée pour la première fois sur des images de cake design. Je me suis lancée, et j'ai trouvé ça tellement amusant que j'ai continué à en faire jusqu'à ce que je découvre la page de Nina Couto, une cake designer professionnelle de talent. Mon stage à ses côtés a été un véritable déclic. Aujourd'hui, je partage mon temps entre mon métier de consultante en informatique et celui de cake designer que j'exerce le week-end.

* À tes tout débuts, le cake design n'était pas connu en France. Comment t'es-tu formée à ce nouveau métier ?

► **M.G.** : J'ai appris toute seule, en me documentant sur Internet et en m'entraînant dans ma cuisine ! J'avais besoin d'enrichir ma culture pour être plus créative. En termes de matériel, c'était plus compliqué. Il y a cinq ans, il fallait se fournir en Angleterre ou en Hollande. Aujourd'hui, il existe même des salons dédiés à cette pratique où tu trouves tout ce que tu veux. Pour me perfectionner encore un peu plus, j'ai eu l'occasion de faire des stages pour apprendre le modelage de fleurs et de personnages. Et puis je suis allée à l'INBP pour apprendre le métier de pâtissier car, en France, la vente de tes propres réalisations n'est pas autorisée si tu ne détiens pas un



CAP. Et puis c'était une question de culture, je voulais savoir de quoi je parlais, avoir plus de connaissances, agrandir mon champ de compétences.

* Ces réalisations sont de véritables œuvres artistiques ; où trouves-tu l'inspiration ?

► **M.G.** : Très souvent, mes clients ont des demandes précises. À partir de celles-ci, je me crée un livre de tendances où je pioche des éléments de personnages et d'univers sur la Toile. Ça m'aide à trouver le petit détail qui fera la différence tout restant élégant. J'aime aller à l'essentiel et obtenir une décoration harmonieuse et symbolique.



*** Qu'est-ce qui te plaît dans le cake design ?**

► **M.G. :** Émerveiller les convives avec mes créations, surtout les enfants avec leurs yeux qui pétillent face à leur gâteau d'anniversaire, pour moi, ça n'a pas de prix !

*** On peut faire du cake design avec n'importe quel gâteau ?**

► **M.G. :** Non, il faut des biscuits fermes, qui ont de la tenue pour supporter le poids de la pâte à sucre et d'éventuels étages. Les garnitures entre les biscuits sont aussi spécifiques, car elles doivent supporter la température ambiante. Alors on oublie les mousses, les crèmes pâtisseries, les bavaroises..., qui ne se conservent qu'au frais.

*** Novice en pâtisserie, je peux faire du cake design ?**

► **M.G. :** Oui, les bases sont très abordables. Je compare la pâte à sucre à de la pâte à modeler qui se mange, c'est comme un jeu ! Avec quelques emporte-pièces et de l'imagination, on peut arriver à de très beaux résultats. Il n'y a pas besoin d'avoir une très grande connaissance technique. Évidemment, on peut toujours se perfectionner et investir dans davantage de matériel, comme les pros !

« Émerveiller les convives avec mes créations, surtout les enfants avec leurs yeux qui pétillent face à leur gâteau d'anniversaire, pour moi, ça n'a pas de prix ! »

Harmonie des formes, recherche des couleurs, sans oublier les accessoires : rubans, fleurs, personnages rigolos... : les pâtisseries de la cake designer Magali Grobon flattent notre regard pour mieux séduire nos papilles.

*** C'est beau, mais est-ce vraiment bon ?**

► **M.G. :** C'est la question récurrente ! En France, la culture du goût est partout. Le cake design d'ici est assez différent du cake design américain ou anglais, car il y a une vraie recherche au niveau des saveurs et des garnitures. Donc oui, c'est très bon !

*** Ta plus belle réalisation ?**

► **M.G. :** Difficile de choisir, je les adore tous ! Pour un catalogue, j'ai réalisé un gâteau tout blanc orné d'un très gros bouquet de fleurs en pâte à sucre et de rubans rouges.

*** Selon toi, est-ce une tendance qui va durer ?**

► **M.G. :** La pâtisserie classique est un peu réticente vis-à-vis du cake design, mais je pense que cette tendance va s'inscrire dans le paysage pâtissier français car la demande est là. Avec les séries télé, les Français se sont beaucoup américanisés, et ils sont à la recherche de ces gâteaux extraordinaires qui en mettent plein la vue, surtout pour des occasions uniques comme les mariages et les baptêmes. On abandonne la pièce montée en choux au profit d'un wedding cake. C'est nouveau et ça plaît beaucoup.

*** Quelle comparaison fais-tu entre le cake design et notre si traditionnelle pâtisserie française ?**

► **M.G. :** Ce sont deux approches totalement différentes. En pâtisserie, on privilégie le goût et la texture. Un entremets, par exemple, est composé de différentes couches de mousse et d'inserts qui apportent une fraîcheur en bouche. Et puis la décoration n'est pas abordée de la même manière. En cake design, la décoration occupe une très grande place, voire la plus importante. Le moulage et le façonnage à la main sont très utilisés, plus qu'en pâtisserie traditionnelle. On peut travailler de 4 à 5 heures sur une réalisation de cake-design pour peaufiner la décoration. Ça reste très manuel.

Anglo-Saxons

Inutile de maîtriser la langue anglaise pour vous régaler de ces incontournables douceurs anglo-saxonnes, une langue en bon état de marche suffira. SO GOOD ! ;-)

RECETTE PROPOSÉE PAR JUTHO

MON CHEESECAKE PRÉFÉRÉ

Pour 8 personnes

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSE
1h20

REPOS
1 heure

RÉFRIGÉRATION
1h15

- * 1 citron non traité * 750 g de fromage frais à la crème
- * 3 œufs entiers + 2 jaunes * 80 g de beurre demi-sel
- * 12,5 cl de crème fraîche * 200 g de spéculoos
- * 150 g de sucre en poudre * 30 g de farine

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mixez finement les spéculoos. Dans une casserole, faites fondre le beurre, puis ajoutez-le en mélangeant. Étalez dans le fond d'un moule en tassant bien. Placez 15 minutes au réfrigérateur. **2** Lavez et séchez le citron, puis râpez-en le zeste. Dans un grand saladier, fouettez le fromage au batteur électrique pour le rendre plus souple. En battant continuellement, ajoutez successivement le sucre, la farine, le zeste, les œufs entiers et les jaunes, puis la crème fraîche. **3** Versez dans le moule sur le biscuit. Enfournez pour 15 minutes. Ramenez la température à 100 °C (th. 3/4) et poursuivez la cuisson 1 heure. Éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez-y le gâteau reposer 1 heure. Démoulez le cheesecake et placez-le 1 heure au réfrigérateur.

REMARQUES : Avec une boule de sorbet à la framboise, c'est une pure gourmandise !



CARROT CAKE

Pour 8
personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSE
1 heure



REPOS
1 heure



* 350 g de carottes * 3 œufs * 75 g de beurre mou * 15 cl de yaourt brassé
* 300 g de farine * 250 g de sucre en poudre
* 100 g de noix décortiquées (ou noisettes, amandes...) * 2 c. à café de levure
* ½ c. à café de cannelle en poudre * ½ c. à café de sel

Pour le glaçage: * 150 g de mascarpone (ou autre fromage à la crème)
* 25 g de beurre mou * 75 g de sucre glace * ½ c. à café de cannelle en poudre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Pelez, rincez et râpez finement les carottes. Hachez les noix. Mélangez la farine, le sel, la levure et la cannelle. **2** Dans un saladier, travaillez à la fourchette le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez les œufs un par un. Ajoutez progressivement et en les alternant le mélange à la farine et le yaourt. Mettez les carottes et les noix, puis remuez. **3** Farinez un moule à manqué de 20 cm de diamètre. Versez-y la pâte. Enfournez pour 1 heure. Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau dans le gâteau : si la pointe ressort avec un peu de pâte collée dessus, laissez cuire plus longtemps. **4** Préparez le glaçage : battez ensemble le fromage, le beurre, le sucre et la cannelle jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Réservez au réfrigérateur. **5** Laissez reposer le gâteau 10 minutes hors du four. Démoulez-le délicatement. Laissez-le refroidir complètement. Étalez alors le glaçage dessus. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



L'avis des internauts

JEJE190483 J'ai remplacé la cannelle dans le nappage par le jus d'un citron. J'ai ajouté du gingembre et de la muscade et remplacé le sucre par de la cassonade, comme je l'avais vu dans d'autres recettes... Cuisson 45 minutes. Le résultat est délicieux !!! À refaire.





RECETTE PROPOSÉE PAR ADELE

ANGEL FOOD CAKE

Pour 10
personnes



PRÉPARATION
20 minutes



CUISSON
45 minutes



- * 1 c. à soupe de jus de citron
- * 10 blancs d'œufs
- * 1 c. à café de crème de tartre
- * 250 g de sucre
- * 100 g de farine * ½ c. à café d'essence de vanille
- * ½ c. à café d'extrait d'amande
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tamisez deux fois le sucre. Séparément, passez au tamis un peu plus de farine que nécessaire. Pesez-en 100 g, puis tamisez-les avec 50 g de sucre et le sel. Réservez. **2** Dans un grand saladier, battez les blancs d'œufs avec le jus de citron et 1 cuillerée à soupe d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez la crème de tartre et fouettez à nouveau pour obtenir une neige ferme mais pas sèche. **3** Incorporez-y avec précaution la vanille et l'amande puis, tout en fouettant, le reste de sucre au fur et à mesure, par cuillerées. Au-dessus, tamisez 40 g du mélange réservé puis incorporez-le délicatement et rapidement. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farine sucrée. **4** Versez dans un moule en couronne de 22,5 cm de diamètre non beurré. Enfournez pour 45 minutes. Laissez refroidir en renversant le moule sur un entonnoir pour qu'il ne repose pas sur la table.

REMARQUES: Vous pouvez le conserver plusieurs jours dans un film alimentaire.



RECETTE PROPOSÉE PAR NADINE

MUFFINS POIRE PÉPITES DE CHOCOLAT DE NADINE



Pour
12 muffins



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
20 minutes

* amandes effilées

Pour le mélange liquide: * 3 demi-poires au sirop * 2 œufs
* 100 g de beurre très mou (ou fondu et refroidi) * 200 g de sucre
* 1 c. à soupe de miel liquide (facultatif)
* extrait de vanille (ou 1 c. à café de sucre vanillé)

Pour le mélange sec: * 250 g de farine * 100 g de pépites de chocolat
* ½ sachet de levure chimique * 1 c. à café de bicarbonate (facultatif)
* 1 bonne pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez le mélange liquide: dans une terrine, battez les œufs et le sucre pour les blanchir un peu. Ajoutez le beurre, quelques gouttes de vanille et, si vous le souhaitez, le miel. Mélangez soigneusement. Égouttez les poires, écrasez-les à la fourchette puis incorporez-les au tout avec 2 cuillerées à soupe de sirop. **2** Préparez le mélange sec: dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients. Versez-y la préparation liquide en remuant très peu, juste de quoi mouiller la farine. Il restera des grumeaux, mais n'essayez pas de les défaire. **3** Répartissez dans 12 moules en les remplissant aux deux tiers. Parsemez de quelques amandes effilées. Enfournez pour 20 minutes.

REMARQUES: Le secret des muffins bien gonflés est de ne pas travailler la pâte quand on mélange les 2 préparations. Le sirop des poires ajoute du moelleux.

CUPCAKE AU TIRAMISU

RECETTE PROPOSÉE PAR TAGADA 147

Dossier
DECO

Pour 6
personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
18 minutes



- * 80 g de ricotta * 1 œuf * 60 g de beurre mou * 80 g de farine * 60 g de sucre
- * 6 c. à café de café liquide froid * 20 g de poudre d'amande
- * 3 c. à café de café soluble * 1 c. à café de levure chimique
- * 1 pincée de sel * huile pour les moules

Pour la crème: * 150 g de mascarpone * 7 c. à soupe de sucre glace
* arôme de café (facultatif) * cacao en poudre ou chocolat

1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans une terrine, fouettez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la ricotta puis l'œuf. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amande, le café en poudre et le sel. **2** Assemblez les deux préparations obtenues, et fouettez vigoureusement en ajoutant le café liquide pour obtenir une pâte homogène. Répartissez dans 6 moules à muffin huilés, en les remplissant aux deux tiers. Enfournez pour 18 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte blondisse et qu'une lame plongée à cœur ressorte sèche. Laissez refroidir sur une grille. **3** Préparez le glaçage: mélangez le mascarpone, le sucre et éventuellement quelques gouttes d'arôme de café. Placez dans une poche à douille cannelée et garnissez-en les cupcakes. Conservez-les au frais. Avant de servir, saupoudrez de cacao, ou de chocolat détaillé en copeaux.



L'avis des internauts

ATOLL Meilleure recette de cupcake !!!
La ricotta fait un gâteau souple et
le topping au mascarpone le rend
beaucoup moins gras et très digeste.
J'ai mis de l'extract de vanille dans le
topping et de l'arôme de café dans
les gâteaux. Pour la déco, des mini-
Chamallow, des perles multicolores,
des paillettes dorées, des vermicelles
au chocolat... : plein de couleurs
!!! Merci pour cette recette !!

Drôles de gâteaux

Attention, vous allez en prendre plein la vue avec ces gâteaux plus beaux et originaux les uns que les autres. Prenez-en de la graine pour vos prochains goûters d'anniversaire !

Par Marion Amico

LE PLUS

c'est à la découpe que la surprise opère !

LE MOINS

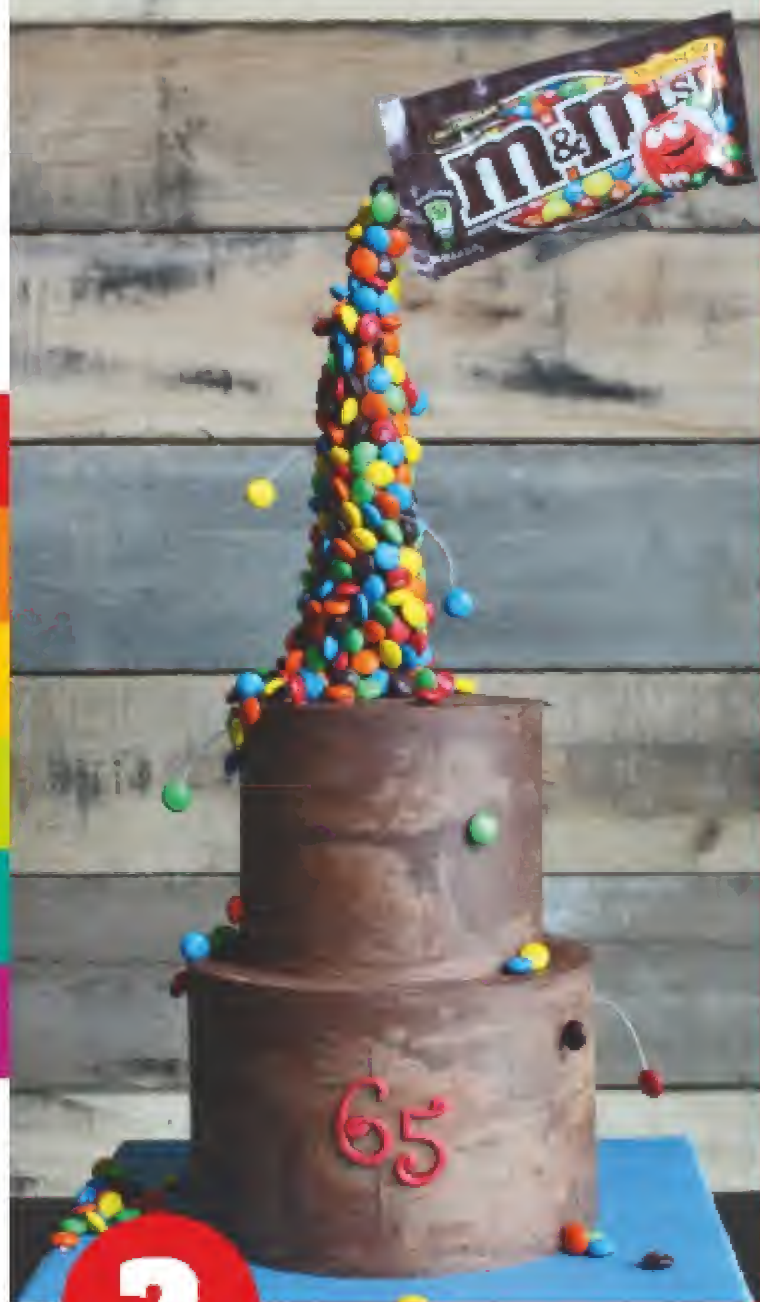
S'il a un goût très simple, il est aussi très épais.

1

« SOMEWHERE OVER THE RAINBOW... »

S'il est toujours aussi spectaculaire, le rainbow cake s'est tellement démocratisé qu'il en est presque devenu un classique ! Mais que contient vraiment ce gâteau multicolore ? La recette de base est très simple : 7 génoises colorées fourrées de glaçage au fromage frais type Philadelphia (cream cheese frosting)... pas mauvaises, mais pas extraordinaires non plus ! Pour plus

de saveurs, tentez de parfumer votre glaçage (sirop d'érable, mascarpone, ou encore à l'aide d'une purée de fruit). Remplacer les génoises s'avère en revanche plus difficile, si vous voulez tenter l'expérience, préparez toujours des appareils bien blancs pour que les colorants gardent leur teinte éclatante. Préférez d'ailleurs les colorants en gel qui tiennent bien à la cuisson.



2

LE GRAVITY SANS GEORGE CLOONEY !

À l'inverse, le gâteau suspendu est la dernière trouvaille de nos pâtisseries-inventeurs fous. Venu tout droit d'une autre galaxie pour défier les lois de la gravité. Mais comment ce paquet de confiserie tient-il ainsi suspendu ? L'astuce est bien plus simple qu'il n'y paraît ! Une simple paille ou tige de fer est plantée dans le gâteau refroidi. De la base du gâteau, jusqu'au bout de la tige, on badigeonne nos confiseries de chocolat ou de caramel et on les colle, étage par étage. Une procédure très lente et minutieuse... au terme de laquelle on dépose délicatement le paquet vide en haut de cette montagne de gourmandise !

Réalisation de ce gâteau : Shannon Bond

LE PLUS : un tour de magie culinaire !

LE MOINS : C'est bien joli, mais comment on fait pour le couper, et surtout le manger ?

3

PAS MONOTONE, MONOCHROME !

Puisque la mode est à la sobriété, le rainbow cake est aussi apprécié lorsqu'on décline une seule et même couleur. De quoi se rapprocher du pastel de Monet ! Pour ce faire, il faut avoir un bon coup de pinceau, euh... De main, pardon ! Il suffit de réduire progressivement la dose de colorant pour chaque nouveau biscuit et de le diluer avec du blanc pour les teintes les plus claires. Si le vert n'est pas votre couleur, tentez l'expérience avec du bleu, pour un gâteau céleste que vous pourrez décorer avec des nuages de chantilly ou de meringue. Plutôt mer que ciel ? Ajoutez des petites ancras en pâte à sucre et des petits gâteaux pour un gâteau d'anniversaire spectaculaire pour votre petit bout d'chou.



4

MILLE ET UNE TROUVAILLES !

Toujours à la recherche d'idées ingénieuses, la rédaction vous propose de réaliser le logo de Marmiton version pâtisserie ! Imprimez le logo Marmiton en grande taille et découpez-y chaque lettre. Il faudra réaliser une pâte à sucre colorée à l'aide d'un gel orange. Cette « pâte à modeler » est à placer sur vos lettres et il suffit de la découper tout autour. Ce logo sera posé sur la pâtisserie de votre choix ! (Nous attendons vos photos !) Aussi, pourquoi ne pas réaliser des petits boutons de manchettes comestibles ? Pour cela, on utilise une pâte sablée que l'on découpe à l'aide d'un emporte-pièce rond. Pour être au plus près de l'image d'un bouton, on en utilise un vrai ! La pâte sablée en épousera sa forme... Comme quoi, c'est simple d'impressionner les convives tout en se faisant plaisir !



6

POUR NE PAS TENIR SA LANGUE

Il renferme dans son ventre des petites sucreries ! Le moment le plus important ? Couper la première part devant les enfants pour un effet « wouah » assuré. Le gâteau en lui-même est simple à réaliser mais il faut qu'il soit solide. Un fondant à l'amande ou un gâteau au yaourt est préférable. Vous allez devoir cacher dans son ventre les M & M's ou les Maltesers... Pour cela, coupez le gâteau en deux parties et dans l'une d'elles, creusez un trou pour le remplir de bonbons. Assemblez les deux bords et soudez-les avec une ganache au goût de votre choix (chocolat noir ou blanc, fruits rouges, caramel...). Il ne manque plus que le coup de couteau et les sucreries dégoulineront (et la salive avec) !

LE PLUS : Le coup de théâtre de la découpe

LE MOINS : on gâte ses dents de sucre !

5

LE YIN ET LE YANG

C'est depuis l'apparition de la levure chimique aux États-Unis que la créativité de nos pâtissiers s'est mise à gonfler. Nouvelle pépite : l'angel cake (gâteau des anges). Troué en son centre, il ressemble à un kouglof ou une éponge. C'est pourquoi le moule à savarin est l'outil indispensable à la recette ! Pour un gâteau aéré, il est conseillé de mélanger les ingrédients comme on joue une musique douce, pianissimo, il ne faut pas casser les blancs en neige ! Une fois les éléments touillés, n'oubliez pas de

faire exploser les petites bulles d'air confinées en remuant avec une spatule. Une fois cuit, l'appareil est souvent recouvert d'une crème... blanche ! (D'où l'appellation du gâteau.) Mais on peut faire varier les plaisirs : un glaçage au mascarpone ou à la noix de coco... Son antithèse est nommée le food's devil cake (gâteau du diable), sûrement parce qu'il est plus riche et sa couleur, plus sombre. Une pâtisserie tout chocolat, de la génoise... Au glaçage ! Mais attention, à la découpe, surprise, il est fourré à la crème.



11 POUR aller PLUS LOIN

Un peu de boulange pour le p'tit déj, des associations de saveurs étonnantes, un sondage sur vos gâteaux préférés, des livres, des bonnes adresses de vos pâtisseries préférés, des pistes pour se former comme un pro... Un savant méli-mélo d'infos, à grappiller ou à dévorer !

Dossier réalisé par Christophe Duhamel,
Claire Debrulle, Marion Amico
et Jérémy Diaz

Viennoiseries * Mariages étonnants * Sondage * Livres
Boutiques * Formations

Viennoiseries **MAISON** *On se lance!*

Étrange... Depuis que vous faites ces recettes, vos amis s'invitent pour le petit déj tous les week-ends et vos collègues vous font du gringue...

Dossier préparé par
Magalie Collin, Dany
Duran et Jérémy Diaz

LA PÂTE À CROISSANTS OU PAINS AU CHOCOLAT EN PAS À PAS



Pour
8 personnes



PRÉPARATION
45 minutes



REPOS
2h45 + 1h30

La détrempe:

- * 500 g de farine
- * 250 g de lait
- * 100 g de beurre fondu
- * 60 g de sucre
- * 20 g de levure
- * 10 g de sel

Le feuilletage:

- * 300 g de beurre



LA DÉTREMPE ET LE BEURRE



1 Faites un puits avec la farine et incorporez le sucre, le sel, la levure et le lait.



2 Mélangez du bout des doigts, ajoutez le beurre fondu puis écrasez la pâte avec la paume de la main (on dit fraiser) afin d'obtenir une préparation homogène.



3 Formez une boule et réservez 45 minutes dans un cul-de-poule (de préférence près du four chaud ou d'un radiateur).



4 Pliez une feuille de papier sulfurisé en un carré de 20x20 cm. Déposez les 300 g de beurre.



5 Rabattez le papier et tapez dessus avec un rouleau à pâtisserie afin de répartir le beurre sur toute la surface. Réservez au frais.



6 Après 45 minutes, dégazez la détrempe (appuyez dessus pour l'aplatir) étalez-la en un rectangle de 20x40 cm. Posez le beurre au centre et rabattez les bords. Réservez au frais pendant 2 heures.

LES TOURS DOUBLES



1 Réalisez le premier tour (tour double ou tour portefeuille). Étalez le pâton de façon régulière en un rectangle de 20x60 cm.



2 Rabattez les bords vers le centre.



3 Pliez en deux. Si le beurre n'a pas transpercé la détrempe et que la pâte est encore froide, réalisez à la suite le second tour double. Sinon remettez au frais pour 1 h 30. Une fois les deux tours doubles réalisés gardez au frais jusqu'à utilisation.

AVANT L'UTILISATION, RÉALISEZ UN TOUR SIMPLE



1 Sortez le pâton du réfrigérateur et taillez les bords à l'aide d'un couteau d'office pour faciliter le travail.

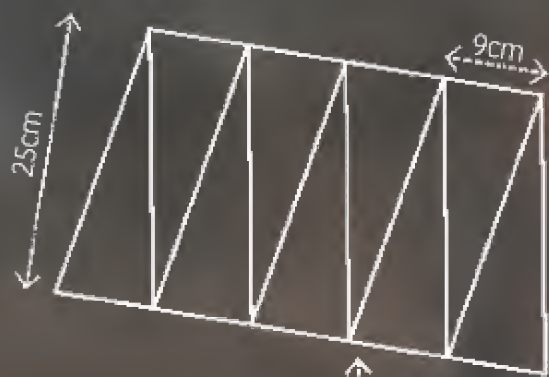


2 Étalez à nouveau en un rectangle de 20x60 cm pour donner le tour simple: pliez le tiers inférieur vers le haut, puis rabattez dessus le tiers supérieur.

DANS QUEL SENS FAUT-IL ABAISSER LA PÂTE ?

Afin de ne pas « casser » le feuilletage, étalez toujours la pâte devant vous, de bas en haut ou de haut en bas. À chaque nouveau tour, vous devez effectuer une rotation de 90° avec votre pâte... On risque de vite s'y perdre ! Une méthode simple est d'imaginer que votre pâton est un livre, placez toujours la tranche à votre gauche et l'ouverture à votre droite avant de commencer à abaisser.





CROISSANTS PARFAITS



1 Réalisez une abaisse en forme de trapèze de 25 cm de hauteur, de 36 cm et 45 cm de base et de 3 mm d'épaisseur, comme sur le croquis ci-contre. Plus la pâte est froide, plus elle sera facile à travailler.



2 Découpez au couteau dans cette abaisse et tête bêche des triangles d'une base de 9 cm.



3 Découpez un petit triangle à la base, (votre croissant ressemble à une tour Eiffel!) puis roulez en partant de la base du triangle. Recourbez les extrémités.



4 Laissez pousser sur la plaque pendant 1h 30 puis badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez pour 10 à 15 minutes dans le four préchauffé à 220°C (th. 7/8).

EXQUIS PAINS AU CHOCOLAT



1 Préparez les bâtons de chocolats de 9 cm (2 par pain au chocolat)



2 Abaissez la pâte en un rectangle de 27x30 cm. Placez un bâton de chocolat au sommet de la pâte et découpez une bande de même largeur (9 cm).



3 Repliez la pâte sur le bâton de chocolat et déposez un autre par-dessus.



4 Enroulez la pâte autour du second bâton puis coupez-la. Pressez légèrement. Faites lever et cuisez comme les croissants.



RECETTE PROPOSÉE PAR MICHELINE

BRIOCHE DE MICHELINE



PRÉPARATION
15 minutes



REPOS
2 heures



CUISSON
20 minutes

- * 4 œufs
- * 125 g de beurre
- * 25 à 30 cl de lait
- * 1 kg de farine
- * 125 g de sucre
- * 1 poignée de raisins secs
ou de fruits confits (facultatif)
- * 14 g de levure du boulanger
en sachet (de préférence super active)
- * 1 c. à café de sel



*L'avis des
internauts*

BLOGATATOUILLE Au top !

*J'ai fait des petites brioches en les
modelant dans le creux de ma main.
Avec des pépites de chocolat, ma fille
a adoré et nous aussi !! Merci*



1 Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel dans un saladier. Incorporez les œufs, puis le beurre ramolli. Versez le lait tiédi et pétrissez pour obtenir une pâte souple et non collante (5 minutes environ au robot). Formez une boule, déposez-la dans un récipient et recouvrez d'un torchon. Laissez lever environ 1 h 30, jusqu'à ce que la pâte double de volume. (Je me sers de mon four à micro-ondes comme d'une étuve en y faisant bouillir un peu d'eau dans un grand saladier pendant le pétrissage de la pâte... Quand la pâte est prête, je vide l'eau, essuie légèrement le saladier et y place le pâton. Je remets le saladier dans le four à micro-ondes

éteint. Ainsi, pas de risque de courant d'air et la levée démarre rapidement).

2 « Rompez » la pâte en appuyant en son milieu. Pétrissez-la de nouveau en ajoutant éventuellement des raisins secs ou des fruits confits. On peut la natter très facilement pour en faire des brioches vendéennes. On peut façonner des boules de 80 à 100 g que l'on disposera par trois dans un moule à cake. On peut également faire des pains aux raisins (escargots) ou briochés chinois, des briochés à la pomme...

3 Laissez la pâte monter dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce qu'elle ait de nouveau doublé de volume.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournes pour 20 minutes pour une brioche nattée, 30 à 35 minutes pour une brioche Nanterre (dans le moule à cake) et 15 minutes pour les pains aux raisins.

REMARQUE : *Pour les experts, on peut faire une poolish avec 200 g de farine pris sur le poids total, 7 g de levure seulement et les 30 cl de lait. Couvrez et laissez buller dans un endroit chaud pendant 30 à 45 minutes. Incorporez ensuite le reste des ingrédients en finissant par les œufs et le beurre. La brioche sera encore plus légère et on utilise moitié moins de levure.*

CHAUSSON AUX POMMES MAISON

Pour
4 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISISON
40 minutes



- * 2 pommes
- * 2 pâtes feuilletées (toutes prêtes)
- * 30 g de beurre
- * 1 jaune d'œuf
- * 2 petits pots de compote de pomme
- * 1 c. à soupe de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Allongez une pâte feuilletée, piquez-la puis étalez la compote dessus. Pelez et coupez les pommes en tranches, puis disposez-les sur la pâte. **2** Saupoudrez de sucre, avec quelques noisettes de beurre. **3** Recouvrez avec l'autre pâte feuilletée, effectuez la soudure en remontant les bords, puis piquez la pâte. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf. Enfournez pour 40 minutes.





PETITS PAINS AU LAIT MAISON



**Pour
5 personnes**



**PRÉPARATION
15 minutes**



**CUISSON
15 minutes**



**REPOS
1 heure**

- * 1 œuf
- * 25 cl de lait
- * 500 g de farine
- * 50 g de sucre
- * 1 paquet de levure
boulangère
(ou 20 g de levure fraîche)
- * 10 cl d'huile
- * 1 c. à café de sel

1 Mettez tous les ingrédients dans un grand saladier. Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bol. Couvrez le bol d'un linge et d'une petite couverture et laissez lever environ 1 heure. **2** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lorsque la pâte est levée, dégazez-la (appuyez avec votre poing dessus pour évacuer l'air) et formez ensuite des petits pains de 60 g chacun. **3** Façonnez la pâte comme vous le souhaitez, et laissez reposer encore 30 minutes environ. Badigeonnez du jaune d'œuf et enfournez pour 10 à 15 minutes.

Un coup de fouet pour devenir bon pâtissier

Vous voulez apprendre des techniques de base ? Devenir un spécialiste de votre dessert préféré ? Ou peut-être simplement regarder travailler des experts (et, qui sait, en devenir un vous-même) ? Quel que soit votre objectif, Marmiton a trouvé pour vous une formation ou un atelier.



L'ATELIER DES CHEFS, L'APPRENTISSAGE À PORTÉE DE CLIC

Le leader des cours de cuisine en France (avec maintenant des formations à l'étranger) propose bien évidemment des formules spécialisées pour les amateurs de sucré. L'inscription se fait facilement en ligne, où l'on peut choisir parmi un vaste choix de formations, aussi bien adaptées aux mordus de pâtisserie qu'aux pâtissiers en herbe (environ 76 € les deux heures). Et si les huit villes où sont répartis la vingtaine d'ateliers sont trop loin de chez vous, le site propose un abonnement pour visionner des cours en live ou en replay (les lecteurs de Marmiton bénéficient d'un mois de cours en live gratuit). De quoi faire plaisir à tout le monde !

DES PETITS COURS DANS UNE GRANDE ÉCOLE

Jusqu'alors réservée aux professionnels, ou aux novices voulant se professionnaliser, l'école Ferrandi ouvre désormais ses portes aux amateurs. Depuis fin janvier, de nouvelles formations de 2 à 6 heures sont venues étoffer le catalogue (déjà bien riche !) du célèbre institut. Consacrées à un thème, une technique ou un dessert, elles sont dispensées par les formateurs Ferrandi dans un laboratoire tout neuf, créé en partenariat avec Samsung. De 135 à 176 € les cours de 3 à 4 heures.



J'AI DÉJÀ ENTENDU CE NOM QUELQUE PART

Mon premier est le cœur du pain.
Mon second aime se peloter sur mes genoux.
Mon troisième peut s'appeler Léman ou Victoria.
Mon tout est le nom de l'animateur de « Dans la peau d'un chef » depuis la rentrée sur France 2.
C'est bien entendu Christophe Michalak. Le petit génie des délices sucrés propose lui aussi ses propres cours : les Masterclass Michalak (130 €). Du mardi au samedi, dans le X^e arrondissement de Paris,

FERRANDI. THE PLACE TO BE

L'école de cuisine la plus réputée de France propose également un parcours en pâtisserie et en boulangerie. Quinze semaines dans les prestigieux laboratoires du VI^e arrondissement de Paris pour prendre le temps d'apprendre les techniques, seize semaines de stage obligatoire en entreprise, pour les perfectionner et les mettre en pratique, et 2 semaines

de révision en plus ! Attention, beaucoup de candidats mais peu d'élus (240 en 2013, pour 48 places, admission sur dossier).

Coût du CAPPâtissier :
environ 8 800 €.

Le plus : Les seize semaines de stage obligatoire.

Le moins : L'école Ferrandi est une très bonne école, mais surtout réputée pour la cuisine.





À l'École nationale supérieure de pâtisserie, les cours sont dispensés par des professionnels rompus à la réalisation, au dressage et à la décoration de pâtisseries qui se transforment en véritables œuvres d'art.



une équipe de formateurs sélectionnés par le chef proposent des ateliers interactifs autour de ses créations : desserts au mètre (sa signature), Best of Michalak, tartes contemporaines... Et, pour ceux qui veulent voir le maître en action, une fois par semaine est organisé le cours « Exclusif Michalak », une démonstration de 3 heures sur un thème gardé secret jusqu'à la dernière minute (280 €)...

L'INSTITUTION INÉBRANLABLE

Avec un nom aussi reconnu, qui a besoin d'un diplôme d'État ? C'est le parti pris de l'école Lenôtre pour sa formation non diplômante : le Bachelor en Pâtisserie. Douze semaines de cours pour apprendre ou réviser les bases de la pâtisserie. Une formation qui s'élève tout de même à 19 800 €... Heureusement, si on ne s'appelle pas Rothschild, l'institut propose également des petits ateliers d'1 h 30 à 4 heures (de 29 à 135 €), ainsi que de nombreux cours pour les enfants.

DEVENIR PROFESSIONNEL

La pâtisserie vous passionne au point de vouloir en faire votre métier ? La réglementation en France est très stricte : contrairement aux cuisiniers, les pâtissiers doivent impérativement détenir un diplôme



Pour aller PLUS LOIN

d'État, le CAP, pour pouvoir vendre leurs productions. Trois grandes écoles proposent des reconversions pour adultes. Certes, les tarifs sont assez élevés, mais des organismes de formation peuvent vous aider à les financer (l'Afdass, par exemple).

ENSP, LE CHÂTEAU DE MES RÊVES

C'est au sein du prestigieux château de Montbarnier, à Yssingeaux, en Haute-Loire, qu'un certain Alain Ducasse a installé, depuis 2007, l'École nationale supérieure de pâtisserie, son centre de formation dédié à la pâtisserie et à la gourmandise. L'école propose également une formation diplômante (CAP) de 754 heures (6 mois) de cours, et un stage de 280 heures (2 mois). On retrouve également au catalogue des stages de 3 jours sur des thèmes classiques (entremets, tartes, desserts à l'assiette...) ou sur des tendances (les wedding cakes, les classiques revisités...). Des stages dispensés par des maîtres pâtissiers, des Meilleurs Ouvriers de France ou des champions du monde de pâtisserie. Coût du CAP Pâtisserie : environ 12 200 €.

Le plus : un cadre époustouflant, des formateurs reconnus.

Le moins : la formation la plus onéreuse.

L'INBP, TOUT EST DANS L'EFFICACITÉ

Fort de ses 40 ans d'expérience, l'INBP (Institut national de boulangerie et pâtisserie) a su créer un programme efficace pour les futurs pâtissiers. En seulement 4 mois et demi (600 heures), les formateurs préparent, deux fois par an, 64 pâtissiers et 56 boulangers au CAP. Un programme intensif pour maîtriser parfaitement les bases du métier. L'INBP, c'est aussi de nombreux stages de 3 jours réservés aux professionnels pour se perfectionner, et quelques stages d'initiation ouverts au grand public. Coût de la formation CAP : environ 9 000 €.

Le plus : une formation rapide et efficace.

Le moins : étant donné sa courte durée, certains aspects devront être approfondis plus tard.

Pour les adresses, c'est en page 129 !



La pâtisserie et vous, ça fait...

Vous êtes 40 % à faire de la pâtisserie 1 fois par semaine (le week-end, certainement) et 35 % 1 à 2 fois par mois. Et quand même 18 % à pâtisser plusieurs fois par semaine !

par
Christophe
Duhamel

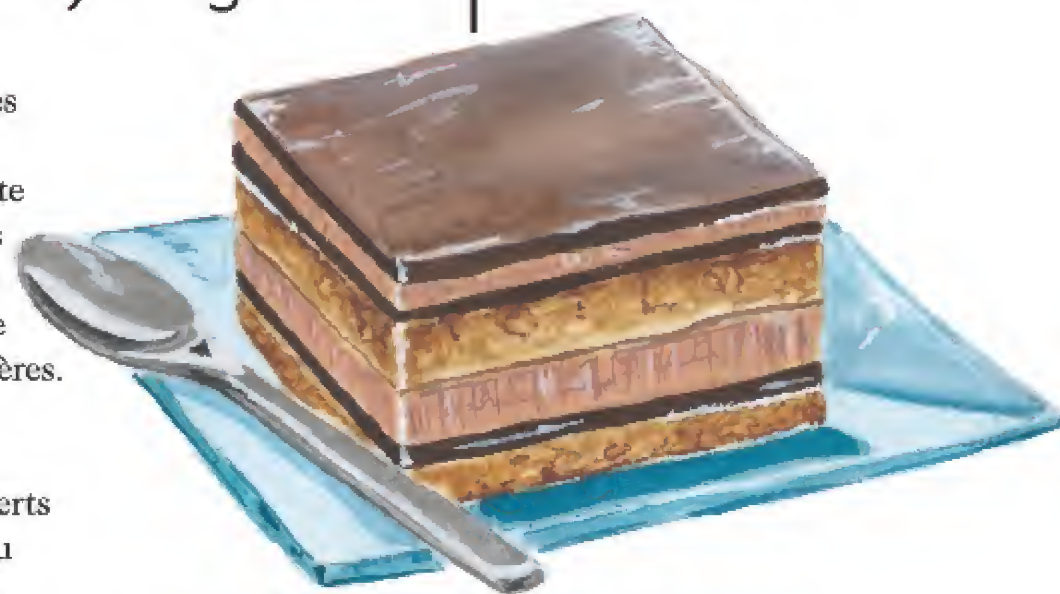
Les hommes se répartissent en deux catégories : les « serial-pâtisseurs » et les pâtissiers occasionnels, moins assidus que les femmes à la pâtisserie récurrente du week-end. Notons que les plus mordus sont les plus jeunes... et les plus âgés ! Rien d'étonnant puisque, comme on va le voir plus loin, le manque de temps est le frein principal à vos envies pâtissières.

QUE PRÉPARE-T-ON ?

Vous êtes 70 % à préparer régulièrement des desserts simples (tartes, crèmes), 54 % des desserts un peu plus compliqués (tarte Tatin, fraiser, choux à la crème) et seulement 19 % à vous attaquer à des choses plus complexes (opéra, macarons...). Notons que les hommes sont proportionnellement plus nombreux à s'essayer aux desserts complexes. Les mauvaises langues (dont je fais partie) diront que là encore, les hommes sont plus dans la « cuisine d'exception » que dans la cuisine du quotidien...

LES HOMMES ONT MOINS DE SCRUPULES SUR LE GRAS ET LE SUCRÉ...

Par contre, ça change lorsqu'il s'agit de répondre à la question « pourquoi ne faites-vous pas plus de pâtisserie ? ». ... Pour les femmes, c'est une question de temps (pour 50 %), de calories (33 % limitent la pâtisserie car c'est trop gras et/ou trop sucré) ou de niveau (pour 22 %), alors que chez les hommes, si la première raison est aussi le temps (59 %), la deuxième est... l'absence de matériel (27 %) et la troisième le niveau (20 %). Le côté trop gras, trop sucré, ça n'embête pas (mais alors pas du tout) les hommes. Côté apprentissage, vous courez tous, hommes et



femmes, après des astuces et des techniques. Mais ensuite, les femmes souhaitent davantage apprendre à réaliser des recettes sophistiquées, alors que les hommes cherchent, quant à eux, à progresser sur les bases de la pâtisserie.

ET LA PÂTISSERIE GAGNANTE EST...

Si la tarte au citron est la pâtisserie préférée de 10 % des personnes interrogées (dans sa version meringuée pour 41 %), le mille-feuille est en embuscade, plébiscité par 8,4 % des gourmands, devant le paris-brest qui regroupe 7,4 % des suffrages. Mais surtout, on constate un grand engouement pour toutes les recettes à base de pâte à choux : regroupées, elles représentent 21,7 % des recettes préférées, contre 17,1 % pour l'ensemble des tartes. Le chou est décidément la pâtisserie qui monte...

Source : enquête « Vous et la pâtisserie », réalisée du 20 février au 5 mars 2015 auprès de 1828 visiteurs du site Marmiton.

BONNES ADRESSES

- ♥ Le blog de Mercotte, jury de la fameuse émission « Le meilleur pâtissier » : www.mercotte.fr
- ♥ Le blog d'Aurélien Kalt, demi-finaliste de la même émission (et très très loin de l'image de Parisienne pimbêche que le montage de l'émission voulait donner d'elle) : www.okalie.fr

- ♥ Le blog de Sophie : www.turbigo-gourmandises.fr
- ♥ Le blog de Sandra : www.okcebon.com
- ♥ Le blog de Guillemette : www.chocolatetcaetera.fr

- ♥ Le blog d'Edda et ses magnifiques desserts italiens : www.undejeunerdesoleil.com
- ♥ Et beaucoup de bonnes choses chez les grands classiques : Dorian (doriannn.blogspot.com) et Pascale (scally.typepad.com).

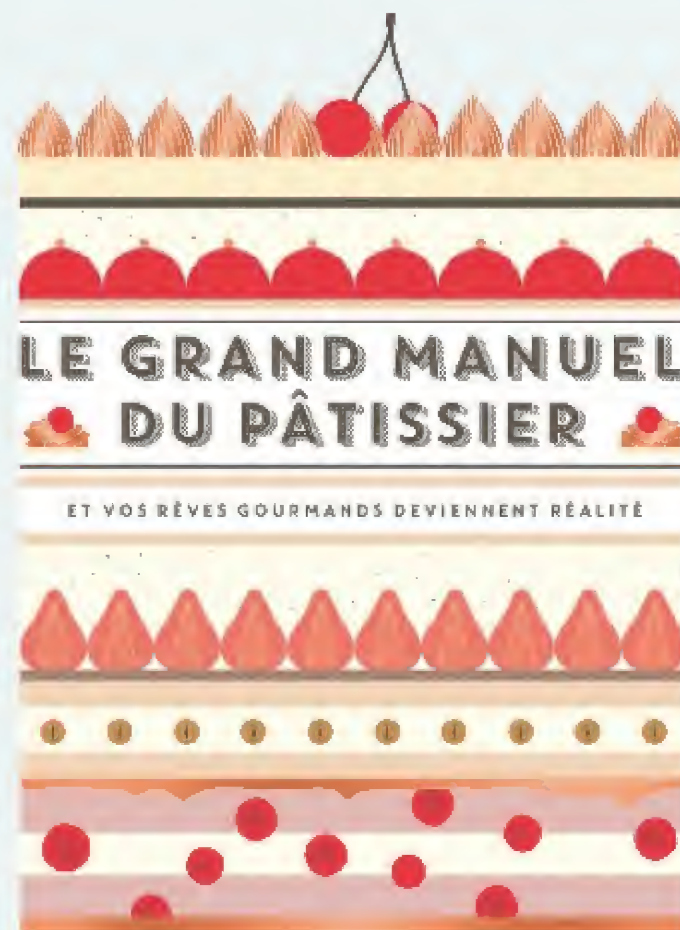
- ♥ Si vous voulez apprendre à décorer vos gâteaux, allez voir le site de Morgane : www.cakesparadise.fr

	N°1	Tarte au citron	10%	●●●●●●●●●●	
	N°2	Mille-feuille	8,4%	●●●●●●●●●●	
	N°3	Paris-brest	7,4%	●●●●●●●●●●	
	N°4	Fraisier	6%	●●●●●●●●	
	N°5	Éclair	5,4%	●●●●●●●●	
	N°6	Macaron	3,3%	●●●●●	
	N°7	Chou à la crème	3,1%	●●●●●	
	N°8	Saint-honoré	3,1%	●●●●●	
	N°9	Opéra	2,9%	●●●●●	
	N°10	Baba au rhum	2,5%	●●●●●	
	N°11	Tarte aux pommes	2,4%	●●●●●	
	N°12	Gâteau au chocolat	2,3%	●●●●●	
	N°13	Fondant au chocolat	2,2%	●●●●●	
	N°14	Tiramisu	2%	●●●●●	
	N°15	Forêt-noire	2%	●●●●●	
	N°16	Tarte Tatin	2%	●●●●●	
	N°17	Religieuse	1,7%	●●●●●	
	N°18	Framboisier	1,6%	●●●●●	
	N°19	Flan	1,4%	●●●●●	
	N°20	Tarte aux fraises	1,2%	●●●●●	
	N°21	Bavarois	1%	●●●●●	
	N°22	Profiteroles	1%	●●●●●	
	N°23	Tarte aux framboises	0,9%	●●●●●	
	N°24	Tarte tropézienne	0,6%	●●●●●	
	N°25	Moelleux au chocolat	0,4%	●●●●●	
	N°26	Coulant au chocolat	0,4%	●●●●●	
Autres			24,8%		
TOTAL			100%		

Contemplez... Mangez !

Il pourrait être posé comme un objet de décoration pour sa beauté et il faudrait aussi qu'on expose toutes ses pages ! Même notre journaliste « marmitonnienne » Dany Duran l'a offert à son fils en guise de cadeau de Noël, c'est dire ! D'abord beau, puis résolument pratique, cet ouvrage contient des infographies très bien agencées et utiles sur la composition de l'éclair, la tarte, le chou ou la crème pour devenir un pâtissier hors pair. Un livre qui se contemple, s'observe, se regarde et s'apprend !

« *Le Grand Manuel du pâtissier* », par *Mélanie Dupuis et Anne Cazor*, éd. Marabout, 29,90 €.



MARABOUT

Ma bibliothèque gourmande

Notre sélection de livres à dévorer, aussi beaux que bons. Pour les amateurs et pour les pros du fouet et de la spatule ! Par Marion Amico

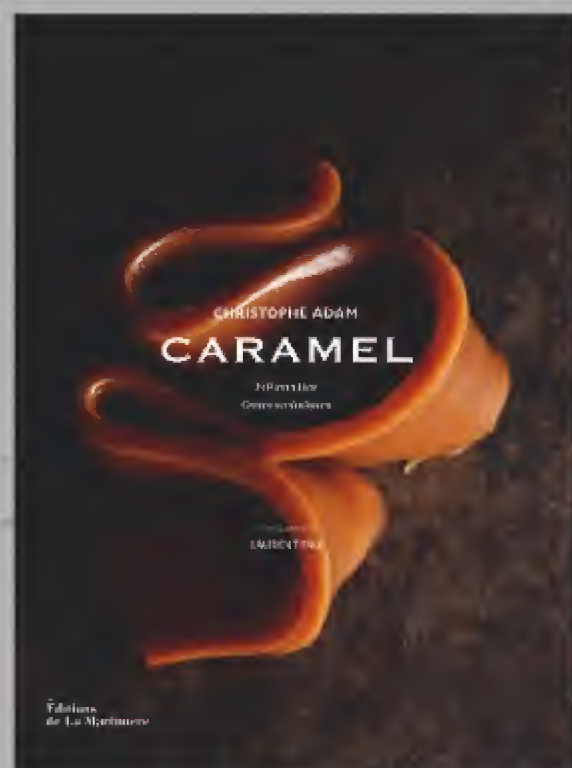


L'ŒIL AU BEURRE... DOUX !

Impressionner ses convives par la vue et par le goût, c'est l'objectif des cuistots et peut-être le vôtre ? Ils sont tout de même sympas de nous révéler leurs techniques (on n'en veut pas aux magiciens...). Les parfums de ces 80 recettes vont vous plaire : caramel, épices, fruits ou fleurs ! Les chapitres sont même organisés en fonction des combinaisons de saveurs, de quoi vous faciliter la tâche. Un ouvrage haut en couleur, qui répertorie aussi bien des recettes modernes, comme l'angel cake, que des traditionnelles comme le gâteau aux pommes. Régalez-vous !

« *Super Gâteaux* », éd. Marabout, 19,90 €.

MARABOUT



IL SE MÊLE DE TOUT LE CARAMEL

Vous vous laisserez bien tenter par une baguette de pain, un cake, des guimauves ou un ananas? Et si nous vous disons qu'ils sont au caramel? Vous changez d'avis, hein! Caramel, caramel et caramel, on ne parle que de lui, le chouchou! Mais lui est voué à être mangé... Décrit, dans cet ouvrage, sous toutes les coutures, de sa fabrication, à sa mise en bouche. Aujourd'hui, c'est à vous de jouer!

« *Caramel* », par Christophe Adam, éd. de La Martinière, 35 €.



QU'EST-CE QU'ON FERAIT SANS LE CACAO?

Un ouvrage parfait pour devenir un vrai ouvrier-chocolatier... (Bon d'accord, il ne faut pas pousser Mémé dans les orties). Mais plutôt qu'acheter sa tablette de chocolat en grande surface, on vous propose ici de la fabriquer vous-même! Double plaisir donc, celui d'être le chocolatier et de le déguster! Des rochers aux raisins, menthe-régline, chocolat liégeois au basilic ou barre à la meringue et au wasabi, bref, des assemblages de saveurs qui étonnent, et la rédaction ne manquera pas d'essayer!

« *Chocolats maison* », par Anne Deblois, éd. Glénat, 19,90 €.



AMATEURS DE LAIT ET D'ŒUFS, TANT PIS POUR VOUS!

Toujours difficile de se faire plaisir sans lait, sans œufs, voire sans gluten... Ici, on contourne le problème et, en bouche, l'illusion est assurée! Les recettes sont faciles et les petits conseils de pro précieux. Nous, on s'est laissé tenter par le cupcake au chocolat et beurre de cacahuètes. Petite précision: restez discrets, l'odeur enivrante qu'a dégagée notre four a réveillé les voisins!

« *Ms. Cupcake* », par Mellissa Morgan, éd. L'Âge d'Homme, 23 €.

C'EST CHOUPÈRE!

Doit-on encore vraiment présenter Monsieur Conticini? Ce demi-dieu du monde de la pâtisserie nous livre aujourd'hui les secrets de la pâte à chou. Des plus faciles aux plus complexes, il revisite les recettes, en variant les structures, les types de cuisson et les différences de température. Un livre épuré, des photos alléchantes pour des chaussons ananas, des « choufflés » coco et des rouleaux à l'amande. Je ne sais pas vous, mais nous, on régale nos yeux et vivement que ce soit les papilles!

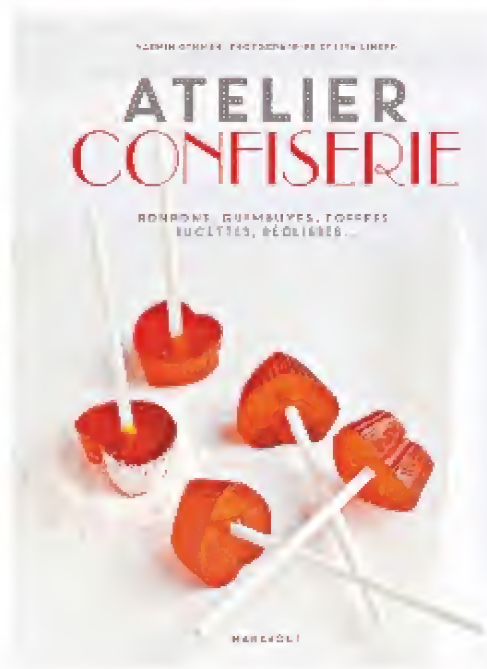
« *Sensations choux* », par Philippe Conticini, éd. de La Martinière, 32 €.



LES DOUX CADEAUX DE NOS MAMANS

On ne vous parle que de pâtisseries dans ce mag! Mais l'on pense à vous, amateurs de sucreries... Qui rêve de créer ses propres sucettes? Levez le doigt! Si ce livre répertorie les ingrédients et matériaux de base à posséder pour cuisiner, il liste aussi un nombre conséquent de recettes sucrées que l'on marie avec du chocolat, du café, de la coco ou des épices... Ses auteurs nous invitent à réaliser des fudges, des guimauves, des torsades, des fruits et pétales cristallisés... Des confiseries d'antan, comme ces bonbons au lait que nous achetaient nos mamans, qu'on va pouvoir réaliser soi-même, par nostalgie ou curiosité!

« *Atelier confiserie* », par Yasmin Othman, éd. Marabout, 19,90 €.



RECETTES FACILES, SAVEURS SUBTILES!

Un défilé de desserts gourmands, c'est ce que nous propose l'animateur de la chaîne TV cuisine+. Il revisite ses pâtisseries fétiches. 216 pages de recettes avec, parmi elles: nos macarons adorés, un tiramisu fondant et l'épique framboisier! Le coup de cœur de la rédaction? La tasse gourmande chocolatée avec sa guimauve de noix de coco, un chef-d'œuvre! On a même trouvé des recettes sans gluten. Décidément, la pâtisserie régale tout le monde...

« *Big dessert* », par Benoît Molin, éd. de La Martinière, 32,90 €.



Vos boutiques de pâtisserie PRÉFÉRÉES !

Lors de notre enquête sur la pâtisserie vous nous avez confié les adresses de vos boutiques de pâtisserie préférées partout en France. On ne peut hélas les citer toutes, mais en voici un florilège parmi les plus citées. De quoi entreprendre un vrai tour de France de la gourmandise !!! Bonne découverte... Par Christophe Duhamel

À PARIS ET ALENTOURS

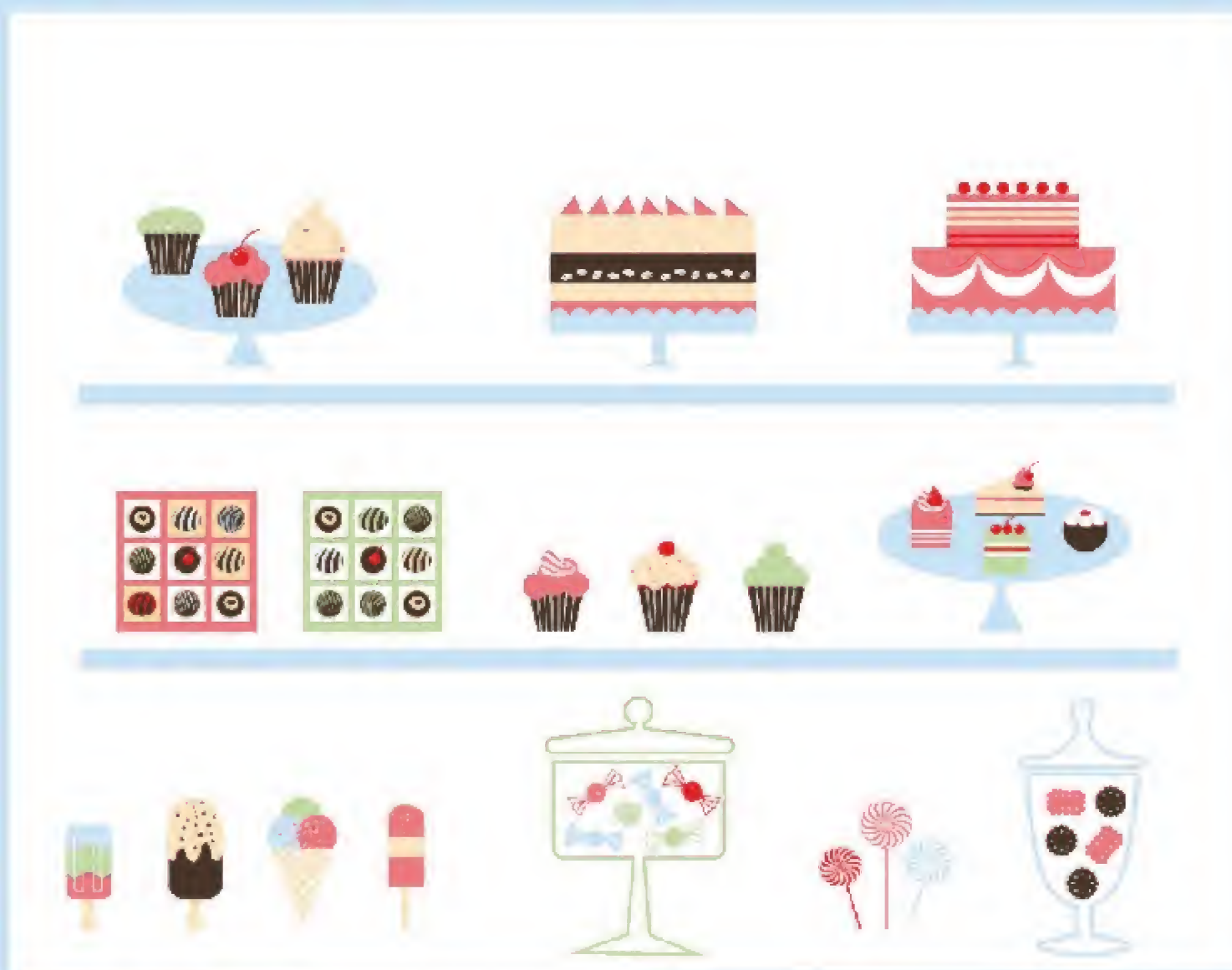
- ♥ **La Pâtisserie de l'Église**, place du Jourdain (19^e). Elle est réputée pour son mille-feuille et son éclair très spécial...
- ♥ **Angelina** (rue de Rivoli) est réputée pour son joli mont-blanc (et son chocolat chaud très, très crémeux).
- ♥ **La Pâtisserie des rêves** et son onirique (mais bien concret) paris-brest (le saint-honoré est très bien aussi).
- ♥ Pâtisserie **Arnaud Larher** (rue Caulaincourt) : testez le caraïbes ou le toulouse-lautrec (qui avait son atelier à deux pas) !
- ♥ **Aoki** (3 adresses à Paris + chez Lafayette Gourmet) propose des gâteaux magnifiques qui associent la finesse japonaise à la gourmandise française (ou l'inverse).
- ♥ **Hugo & Victor** (bud Raspail ou Marché St-Honoré) : tester le jorge amado, la religieuse verveine ou la part de tarte au combawa.
- ♥ Pâtisserie **Cyril Lignac**, rue Paul Bert (11^e), pour son beau fraisier tout rouge ou son équinoxe.
- ♥ **Helmut Newcake** (rue Bichat dans le 10^e et rue Vignon dans le 9^e) propose de délicieux gâteaux sans gluten ! (éclairs, religieuses, tartes...)
- ♥ **L'Éclair de génie** : Christophe Adam propose chaque semaine une variété d'éclairs délicieux avec chacun sa touche d'originalité, comme le rouge baiser, le nougat chocolat blanc...

- ♥ Pour les choux à la crème, ne manquez pas **Odette** (rue Galande) et **Popelini** (rue des Martyrs)
- ♥ À Conflans-Sainte-Honorine (78), la pâtisserie **Osmond** (avenue Maurice Berteaux) propose un succulent dôme chocolat noir cacahuète.
- ♥ Les Clayes-sous-Bois (78) : la pâtisserie **Au plaisir des Clayes** vous propose la noisetine aux framboises.
- ♥ **Chez Bruno** à Bussy-Saint-Georges (77), régalez-vous de l'éclair spéculoos ou du gâteau litchi-rose.

À LYON

- ♥ Pâtisserie **Bouillet**, place de la Croix-Rousse. Dégustez-y le saint-honoré revisité, le macalyon ou encore « comme un nuage ».
- ♥ Pâtisserie **Bernachon** (42 cours Franklin-Roosevelt), réputée pour ses choux à la crème et son opéra.
- ♥ **François Pralus** (rue de Brest) fait une sublime praluline.
- ♥ Pour d'excellentes tartes à la praline, essayez la pâtisserie **Pépin** (cours Gambetta) ou la pâtisserie **Sève** (quai Lafayette ou cours Saint-Antoine).





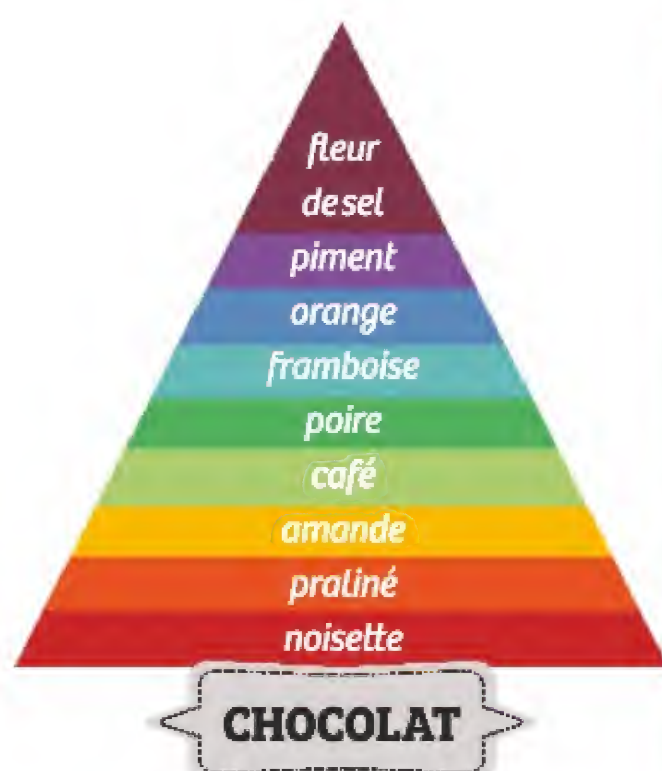
AILLEURS EN FRANCE...

- ♥ À Chartres, la pâtisserie **Dieterlen** (place des Halles) vous enchantera avec L'enchanteur.
- ♥ À Beauvais, chez **Savary**, testez le Roulé à la banane.
- ♥ À Rouen, la **Pâtisserie Yvonne** (rue Jeanne d'Arc) vous réglera par ses éclairs et choux à la crème.
- ♥ À Montivilliers (76), la pâtisserie **Tanay** propose un Royal 3 chocolats
- ♥ À Yvetôt (76), la pâtisserie **Pouchin Blondel** propose un charmant Nid d'abeille.
- ♥ À Granville: **À La Tentation**, 28 rue Paul Poirier. Essayez le Paul Ana!
- ♥ À Hondschoote (59), **David Thierry** (rue de la Libération) propose de délicieux éclairs.
- ♥ À Reims: **La bonbonnière**, rue de l'Arbalète. Son paris-brest est sublime et il faut essayer sa polonaise.
- ♥ À Longwy (54), la pâtisserie chocolaterie **Banas** brille de mille feux par son mille-feuille.
- ♥ À Nancy, la chocolaterie-pâtisserie **Lalonde** vous ravira par son mont-louis.
- ♥ À Strasbourg, la pâtisserie **Christian** fait des mille-feuilles à tomber par terre (vous, pas le mille-feuille).
- ♥ À Troyes: pâtisserie **Pascal Coffet**, Le paris-troyes (paris-brest revisité) ou le saint-germain.
- ♥ À Gueugnon (71), la pâtisserie **Théreau** (rue de la liberté) vous réglera avec son framboisier.
- ♥ À Arbois: la pâtisserie **Horbach** (Grand rue) propose une sublime galette au sucre maison
- ♥ À Besançon, à la pâtisserie **Baud**, testez la tarte noix et miel.
- ♥ À Voiron (38), **La Marjolaine** vous propose le toit dauphinois.
- ♥ À La Clusaz, la pâtisserie **Patrick Agnellet** (place de l'Église): testez la boule de neige!
- ♥ À Aix-en-Provence: pâtisserie **Bécard**, cours Mirabeau. Pour déguster le classique gâteau des rois provençal.
- ♥ À Marseille **Sylvain Depuichaffray** (rue Grignan) fait un ispanhan divin.
- ♥ À Nice, la pâtisserie **Lac** (rue Barla) propose la vraie tropéguenne ainsi que de délicieux macarons
- ♥ À Toulon, **Les Mille et un Délices** (avenue Émile Vincent) proposent une délicieuse tulipe.
- ♥ À Perpignan: **Espi**, 43bis quai Vauban. On y déguste un succulent bras-de-gitan.
- ♥ À Lectoure (32), la **Maison Biard** vous propose de rencontrer La dame de Lectoure.
- ♥ À Yurac (33), chez **Alexandre Veron**, testez le golden globe ou le sicilien.
- ♥ À Pessac (33), **Berenils** propose de délicieuses chouquettes à la crème.
- ♥ À Gujan-Mestras (33), la pâtisserie **Mirgalet**: essayez le gâteau au chocolat et aux noisettes.
- ♥ À St-Pierre d'Oléron (17), à la pâtisserie **Boudon**, dégustez un délicieux tahiti fraise.
- ♥ À Nantes, la pâtisserie **Debolte** (rue Crébillon) propose de délicieux macarons géants!
- ♥ À Nantes toujours, chez **Vincent Guerlais** (rue Franklin), testez le yuzu.
- ♥ À Loctudy (29), **Le Four à bois** (rue de Poulpeye) vous propose une succulente tarte bigoudène aux pommes.
- ♥ À Brest, la pâtisserie **Lallemant** (rue Traverse) est l'endroit idéal pour déguster un royal chocolat.
- ♥ À Baugé (49), la pâtisserie **Bernard et Fils** (rue du marché) propose un succulent paris-brest.
- ♥ À Brioude (43), chez **Guinet**, il faut essayer le gâteau croquant au chocolat.

Vous êtes invités au mariage

*La gourmandise n'a
d'autres limites que celles
de votre imagination.
Marier du chocolat à de
l'orange, vous y avez déjà
pensé, mais l'auriez-vous
associé à de la fleur de sel ?
Par Claire Debruille*

Comme nous sommes très gentils chez Marmiton, nous avons décidé de vous aider dans votre quête du mariage parfait. Chocolat, vanille, fraise, pomme, citron et amande sont six saveurs incontournables dans la pâtisserie. On s'est penché sur leur cas et, pour chacun, nous avons bâti une pyramide des goûts. Comment ça marche ? La base de la pyramide représente le mariage d'amour, celui qui durera toute la vie. La pointe symbolise le coup de foudre, la passion fugace, plus originale, qu'il serait dommage de ne pas tester. À vous de jouer et d'escalader une à une les marches de ces gourmandes pyramides !



ABONNEZ-VOUS

POUR NE MANQUER AUCUN NUMÉRO !

marmiton

Le magazine de
www.marmiton.org

1 AN - 6 N°

19.90
seulement !

+ EN CADEAU

LE SAC A PAIN
idéal pour conserver votre pain !

CADEAU !

Si le pain n'est pas dans le sac,
c'est qu'il est perdu...

PAIN PHOTO



marmiton

Sac à pain pour protéger
votre pain de l'humidité
100% coton. 220 x 560 mm

Abonnez-vous vite !

au 03 44 62 52 02 (prix d'un appel local) en donnant le code
MARMZZA, ou retournez ce bon d'abonnement à Marmiton
Service Abonnements B1200, 60643 Chantilly Cedex.

☒ **OUI**, je souhaite m'abonner ou abonner la personne de mon choix et recevoir les 6 prochains
numéros de **marmiton** pour seulement 19,90 €* + en cadeau le sac à pain Marmiton

MES COORDONNÉES

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

E-mail :

LES COORDONNÉES DE LA PERSONNE QUE J'ABONNE

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

E-mail :

MON RÈGLEMENT

Quantité : x 19,90 € = (total de ma commande)

☐ CHEQUE BANCAIRE à l'ordre de : MARMITON

☐ N°

Expire en N° de contrôle (merci de noter les 3 derniers chiffres du numéro qui figure au dos de votre carte bancaire)

Date et signature
obligatoires

* marmiton abonnement de 6 numéros avec le prochain
numéro. Vous pouvez abonner d'autres personnes
en nous indiquant leurs coordonnées sur papier libre.
Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en
France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2015. Pour
les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au + 33 3 44
62 52 02. Conformément à la loi informatique et libé-
tés du 06/01/78, modifiée par la loi du 06/08/04, vous
disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute
information vous concernant. Photo non contractuelle.

15

recettes rapides et inratables

Ne sortez pas de la cuisine juste après avoir fini de préparer un de ces desserts, ils sont tellement rapides que personne ne croirait que vous l'avez fait vous-même !

RECETTES

Flan pâtissier
traditionnel **p.116**

Mousse au
chocolat facile **p.118**

Crème renversée
au caramel **p.118**

Riz au lait
de ma maman **p.119**

Œuf au lait **p.119**

Mousse au citron
avec gélatine **p.120**

Madeleines faciles **p.121**

Baba au rhum
express **p.121**

Cigarettes russes **p.122**

Congolais **p.122**

Financiers **p.123**

Cannelés bordelais **p.123**

Super petits sablés
à la confiture **p.124**

Langues de chat **p.124**

Spéculoos **p.125**

RECEPTE PROPOSÉE PAR DELPHINE

FLAN PÂTISSIER TRADITIONNEL

Pour 8
personnes

PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
40 minutes

- * 1 l de lait
- * 4 œufs
- * beurre
- * 1 pâte brisée
- * 150 g de sucre en poudre
- * 90 g de Maïgna
- * 1 gousse de vanille

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Beurrez un plat rectangulaire. Foncez-le avec la pâte brisée. **2** Dans une terrine, mélangez la Maïgna (tamisée, c'est mieux) et le sucre, puis ajoutez les œufs bien battus. Homogénéisez le tout et versez-y le lait bouillant débarrassé de la gousse. **3** Transvasez dans la casserole et cuisez 2 minutes à feu doux sans cesser de remuer. Garnissez-en la pâte. Enfournuez pour 35 minutes environ jusqu'à dorer le dessus.

REMARQUES : le temps de cuisson dépend de votre four, alors surveillez votre flan !

L'avis des internautes

ARTEMISCUISINE J'ai suivi la recette pas à pas et c'est une réussite ! Elle correspond exactement à ce que je recherchais : un flan comme chez le pâtissier, que ce soit en apparence, texture ou goût. Comme certains l'ont suggéré, j'ai ajouté 2 à 3 sachets de sucre vanillé. À refaire !





CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

Pour 6 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
1 h 10



RÉFRIGÉRATION
3 heures



REPOS
10 minutes



- * 1 l de lait
- * 8 œufs
- * 30 morceaux de sucre
- * 10 cl de caramel
- * 1 gousse de vanille
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Fendez en deux la gousse de vanille et mettez-la avec le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre et le sel, puis portez à ébullition. Laissez infuser 10 minutes. **2** Répartissez le caramel sur le fond et les parois d'un moule à charlotte de 16 cm de diamètre. Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Filtrez le lait, versez-le dessus et mélangez. Passez au chinois et emplissez-en le moule. **3** Placez-le dans un bain-marie et enfournez pour 1 heure environ jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée au cœur de la crème ressorte propre. Laissez refroidir 3 heures dans le moule. Décollez des bords et retournez sur un plat de service.

REMARQUES: Préparez un caramel maison en humectant d'eau 18 morceaux de sucre. Cuisez dans une casserole jusqu'à ce que ça blondisse. Plongez alors rapidement le fond dans l'eau froide et versez aussitôt dans le moule en remuant pour le tapisser. Refroidissez immédiatement pour que le caramel se fendille partout.

MOUSSE AU CHOCOLAT FACILE



Pour 4 personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
5 minutes



RÉFRIGÉRATION
1 h 30

- * 3 œufs
- * 100 g de chocolat (noir ou au lait)
- * 1 sachet de sucre vanillé

1 Dans une terrine, cassez le chocolat en morceaux, puis ramollissez-le au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre au chocolat puis mélangez. Montez les blancs en neige ferme puis, à l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement à l'ensemble. Placez au moins 1 h 30 au réfrigérateur.

REMARQUES: vous pouvez utiliser n'importe quel chocolat. Plus il sera noir, plus la mousse sera consistante.



L'avis des internautes

KIFGAB Faite avec du chocolat au lait. Très bonne même sans sucre vanillé, que je n'avais plus.



L'avis des internautes

NATHALIE31400 Parfait avec du lait entier et un œuf de moins, ainsi que pour la cuisson 1 h 30 à 150 °C (th. 5). Cela évite les bulles dues à l'ébullition causée par un four trop fort et donne une crème renversée très lisse qui tient à la perfection.






ŒUFS AU LAIT

 Pour 4
personnes

 PRÉPARATION
5 minutes

 CUISSON
40 minutes

- * 1 l de lait entier
- * 6 œufs
- * 6 c. à soupe de sucre


1 Dans une casserole, portez à ébullition le lait et le sucre en remuant. Versez dans un plat à four. Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez-les au lait sucré en mélangeant rapidement pour éviter de cuire les jaunes. **2** Réglez la température du four à 120 °C (th. 4) et enfournez aussitôt pour 20 minutes. Augmentez la température à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 10 minutes. Ajustez la température à 240 °C (th. 8) et cuisez encore 5 minutes.

REMARQUES : respectez bien les temps de cuisson.


 **L'avis des internautes**

THIERRY_219 Parfait, surtout la méthode de cuisson qui fait des œufs au lait de texture homogène. Depuis, j'utilise aussi cette cuisson pour mon flan antillais qui ne s'effondre plus quelques minutes après le démoulage.

RIZ AU LAIT DE MA MAMAN

 Pour 4
personnes

 PRÉPARATION
15 minutes

 CUISSON
1 heure

- * 1 agrume non traité (citron, orange ou clémentine)
- * 1 l de lait
- * 100 g de riz blanc rond
- * 5 c. à soupe de sucre en poudre
- * 1 sachet de sucre vanillé

1 Lavez et séchez l'agrumes. À l'aide d'un Économe, prélevez-en 1 ruban de zeste assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson. Dans une casserole, ajoutez-y le lait et les 2 sucres, en poudre et vanillé, puis portez à ébullition. **2** Jetez-y alors le riz en pluie et réduisez la flamme. Laissez frémir environ 1 heure jusqu'à ce que le riz affleure à la surface du lait. Laissez alors refroidir hors du feu ; les grains vont finir de s'imbibber de liquide. **3** Servez tiède ou froid dans des ramequins. Décorez éventuellement le dessus d'un zeste de citron vert.

REMARQUES : pour plus de parfum, on peut laisser infuser un bâton de cannelle dans le lait tout le long de la préparation. On peut également ajouter des fruits confits, c'est bon et c'est joli pour les enfants.


 **L'avis des internautes**


MARLICHOUX Super recette ! En plus, elle peut servir de base pour plein de riz au lait différents : chocolat, caramel, rhum/raisin... Il suffit d'ajouter les ingrédients à la fin de la cuisson.




MOUSSE AU CITRON AVEC GÉLATINE

 Pour 4 personnes

 PRÉPARATION 10 minutes

 CUISSON 5 minutes

 RÉFRIGÉRATION 2 heures

- * 2 citrons juteux non traités
- * 4 œufs
- * 70 g de sucre semoule
- * 1,5 feuille de gélatine (3 g)
- * 1 pincée de sel

1 Dans un bol d'eau froide, trempez la gélatine pour la ramollir. Lavez et séchez les citrons. Râpez le zeste d'un demi-citron, réservez, puis extrayez le jus de tous les fruits. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, chauffez le jus des citrons, puis versez-le sur la préparation. Transvasez dans la casserole et cuisez 2 à 3 minutes sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez au fouet la gélatine essorée. Laissez refroidir. **3** Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez-les délicatement à la crème refroidie. Placez 2 heures au réfrigérateur. Avant de servir, décorez la mousse des zestes réservés.

REMARQUES : si les citrons ont été traités, trempez-les dans de l'eau chaude quelques minutes et frottez-les bien.

L'avis des internautes

STEFDUQ Succulent, la mousse est très aérienne en bouche. Dessert très rafraîchissant et très léger. Pour ma part, j'ai rempli mes verrines avec une poche à douille.



RECETTE PROPOSÉE PAR UGO

MADELEINES FACILES



Pour 32
madeleines



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
20 minutes



REPOS
15 minutes

- * 3 œufs * 100 g de beurre
- * 5 cl de lait * 200 g de farine
- * 150 g de sucre
- * 8 g de levure chimique
- * 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre pour les blanchir. Ajoutez la fleur d'oranger et 4 cl de lait, puis mélangez. **2** Dans le saladier, intégrez la farine et la levure. Versez-y le beurre et le reste de lait puis remuez. Laissez reposer 15 minutes. Beurrez les moules à madeleine. **3** Répartissez la pâte dans les moules (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !). Enfournez pour 5 minutes. Ramenez la température du four à 200 °C (th. 6/7) et poursuivez la cuisson 10 minutes en surveillant pour éviter que ça brunisse trop. Démoulez dès la sortie du four.



*L'avis des
internautes*

ECLIPSE25 Je l'ai faite sans fleur d'oranger... C'est ma recette fétiche ! Avec des pépites de chocolat ou nature, c'est toujours très bon !



BABA AU RHUM EXPRESS

Pour 6
personnes



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
30 minutes



- * 3 œufs * 50 g de beurre * 3 c. à soupe de lait
- * 150 g de sucre en poudre
- * 120 g de farine * 1 sachet de levure chimique

Pour le sirop : * 25 cl de sirop de sucre de canne
* 10 cl de rhum

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dans une autre, chauffez le lait. **2** Dans un saladier, travaillez au fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation. **3** Versez la pâte dans un moule en couronne ou dans des moules individuels préalablement beurrés. Enfournez pour 25 minutes. Démoulez aussitôt. **4** Pendant la cuisson, préparez le sirop : dans une casserole, chauffez 25 cl d'eau avec le sirop de sucre et le rhum. Arrosez-en le baba jusqu'à complète absorption. Servez frais avec une salade de fruits et de la chantilly.



L'avis des internautes

HERMIONE60 Délicieux et facile ! Je l'ai fait la veille, arrosé le jour même, puis servi avec de la crème fouettée au siphon et de l'ananas frais en dés.



CIGARETTES RUSSES

RECETTE PROPOSÉE PAR NATH 64

Pour 50
pièces



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
5 minutes



- * 4 blancs d'œufs
- * 100 g de beurre
- * 150 g de sucre
- * 100 g de farine
- * 2 c. à soupe de poudre d'amande
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6). Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dans une terrine, mélangez les blancs à la fourchette pour obtenir une texture uniforme. Sans cesser de battre, versez en pluie le sucre, le sel, la farine et la poudre d'amande. **2** Ajoutez-y le beurre fondu et mélangez à nouveau. Répartissez à la cuillère en petits tas sur une tôle beurrée. Enfournez pour 3 minutes. **3** Laissez la tôle dans le four et, porte ouverte, décollez les gâteaux à la spatule puis enroulez-les tout de suite autour d'un crayon. Laissez refroidir sur une grille.

L'avis des internautes

SOAZIGLEBOZEC J'étais dubitative sur la recette, mais lorsque les biscuits sont froids on retrouve bien le bon goût des cigarettes russes. Pour l'enroulage, j'ai utilisé des baguettes chinoises. Plus pratique et plus hygiénique que les stylos, ça marche tout aussi bien. Par contre, il faut rouler 1 par 1 et le plus vite possible car le biscuit durcit. Également : utiliser pour la cuisson une feuille en silicone et déposer dessus la pâte par petites cuillerées à soupe. S'ils sont trop minces, ça cuit trop et du coup ça casse... En tout cas je les referai pour un repas où je servirai de la glace !



CONGOLAIS



Pour 4
personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
15 minutes

- * 2 œufs
- * 250 g de noix de coco râpée
- * 200 g de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Tapissez de papier sulfurisé la plaque du four. **2** Dans un saladier, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Montez les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation. Ajoutez la noix de coco et mélangez. Répartissez en noix sur la plaque. Enfournez pour 15 minutes.



L'avis des internautes

ANGEETOILE Super facile à faire. Moi, je fais fondre du chocolat et y trempe le haut des congolais. Je mets 1 heure au réfrigérateur.



RECETTE PROPOSÉE PAR CLYNN

FINANCIERS

Pour 6
personnesPRÉPARATION
5 minutesCUISSON
40 minutes

- * 5 blancs d'œufs * 150 g de beurre
- * 200 g de sucre glace
- * 125 g de poudre d'amande * 40 g de farine

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement noisette (ne le faites pas brûler non plus !!!). Laissez refroidir. **2** Dans une terrine, mélangez la poudre d'amande, le sucre, la farine et les blancs d'œufs. Versez le beurre dessus et mélangez bien. Répartissez dans des moules à financier et enfournez pour 35 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils dorent un peu.

REMARQUES : il est important de bien faire roussir le beurre. On peut en mettre un peu moins pour alléger la recette.

L'avis des
internauts

MELY28 Très bonne recette que j'adapte au nombre de blancs d'œufs que j'ai...



CANNELÉS BORDELAIS

Pour 16
personnesPRÉPARATION
10 minutesCUISSON
1 h 15RÉFRIGÉRATION
60 minutes

- * 50 cl de lait
- * 2 œufs entiers + 2 jaunes
- * 100 g de beurre
- * 250 g de sucre en poudre
- * 100 g de farine
- * 1 c. à soupe de rhum
- * ½ gousse de vanille
- * 1 pincée de sel

1 Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la vanille fendue et 50 g de beurre, puis laissez infuser. Pendant ce temps, dans une terrine, mélangez la farine et le sucre puis incorporez d'un coup les œufs entiers et les jaunes battus. **2** Après en avoir ôté la gousse, versez le lait bouillant dans la terrine et mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme pour des crêpes. Laissez tiédir, puis ajoutez le rhum. Placez 1 heure au réfrigérateur. **3** Préchauffez le four à 240 °C (th. 8) avec la plaque de cuisson. Enduisez les moules du reste de beurre et répartissez-y la pâte, en ne les remplissant qu'à moitié. **4** Enfournez aussitôt pour 12 minutes. Ramenez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 1 heure. Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux. Démoulez encore chaud.

REMARQUES : veillez à beurrer généreusement les moules. Laissez prendre une première couche de beurre au réfrigérateur et recommencez. Si vous employez des moules en silicone, enfournez pour 20 minutes à 220 °C (th. 7/8). Le point le plus délicat est la cuisson : si les gâteaux colorent trop rapidement, ramenez la température du four à 150 °C (th. 5). Il est indispensable d'avoir des moules à cannelé pour réussir cette recette.



L'avis des internautes

BRIGEBELLON J'ai rempli les cases aux trois quarts et non pas à moitié, sinon c'était vraiment trop petit. Pour le temps de cuisson, j'ai enfourné à chaleur tournante 20 minutes à 220 °C (th. 7/8) et 45 minutes à 180 °C (th. 6). J'ai laissé refroidir avant de démouler. Tout le monde s'est régalé.





RECETTE PROPOSÉE PAR KRISTEL

SUPER PETITS SABLÉS À LA CONFITURE

Pour
20 petits sablés



PRÉPARATION
15 minutes



CUISSON
15 minutes



RÉFRIGÉRATION
30 minutes



- * 100 g de beurre mou
- * 1 œuf
- * 250 g de farine
- * 100 g de sucre semoule
- * 50 g de poudre d'amande
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * confiture ou de la pâte à tartiner
- * sucre glace

1 Travaillez le beurre, le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre. Ajoutez l'œuf et mélangez. Incorporez alors la farine et la poudre d'amande. Pétrissez, formez une boule et, dans un récipient, placez 30 minutes au réfrigérateur.

2 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte au rouleau sans qu'elle soit ni trop fine ni trop épaisse. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez-la en 40 biscuits. Faites un trou au centre de la moitié d'entre eux. Enfournes pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout en restant blancs.

3 Laissez refroidir. Sur les sablés non troués, étalez de la confiture. Recouvrez de ceux restants. Saupoudrez de sucre glace.



L'avis des internautes

STEPHNANE91 Très facile et très bon ! Bien surveiller la cuisson, cela varie en fonction de la taille des sablés.

LANGUES DE CHAT

Pour 6
personnes



PRÉPARATION
10 minutes



CUISSON
8 minutes



- * 2 blancs d'œufs
- * 60 g de beurre mou
- * 60 g de sucre en poudre
- * 60 g de farine
- * 2 gouttes d'essence de vanille
ou 1 sachet de sucre vanillé

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une terrine, travaillez le beurre pour le rendre crémeux. Ajoutez le sucre, la vanille et la farine. Mélangez avec soin. Incorporez-y les blancs d'œufs. Placez dans une poche à douille unie. **2** Beurrez et farinez la plaque du four. Répartissez dessus la pâte en bâtonnets suffisamment espacés pour qu'elle puisse s'étaler. **3** Enfournes pour 7 à 8 minutes jusqu'à ce que les langues de chat commencent à dorer sur les côtés. Décollez aussitôt et laissez refroidir.



L'avis des internautes

BRIGID Super recette qui vaut les langues de chat du commerce ! Pour ne pas qu'elles ramollissent, pensez à les faire refroidir sur une grille et à les conserver dans une boîte en fer !



SPÉCULOOS

RECETTE PROPOSÉE PAR CAMILLE_1321

Pour
60 biscuitsPRÉPARATION
15 minutesCUISSON
25 minutes

* 100 g de beurre doux * 300 g de farine tamisée * 250 g de vergeoise (sucre de betterave ou sucre roux)
* cannelle, noix de muscade, clou de girofle, anis, gingembre * 1 c. à café de bicarbonate de soude * sel

1 La veille, dans une casserole, faites fondre le beurre. Préparez les épices: mélangez-les à votre gré en favorisant la cannelle pour ne pas que ce soit trop fort, afin d'obtenir au moins 2 cuillerées à café (ou plus si vous voulez, moi j'en fais 4).

2 Dans un plat en terre, tamisez la farine. Ajoutez-y le bicarbonate, du sel, les épices et la vergeoise. Mélangez. Versez au milieu le beurre fondu en remuant doucement. Travaillez en ajoutant un peu d'eau tiède (quelques cuillerées à soupe suffisent) jusqu'à ce que la pâte soit lisse et forme une boule un peu collante. Couvrez et laissez reposer une nuit. **3** Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Abaissez la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Détaillez-la en 60 biscuits à l'emporte-pièce ou au couteau. Enfournez sur une plaque pour 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils brunissent sans brûler.

4 Laissez refroidir sur la plaque 5 minutes hors du four. Décollez-les et mettez-les à sécher au moins 2 heures sur une grille.

REMARQUES: grande recette traditionnelle de mon pays natal ! Les vrais spéculoos ne contiennent ni œuf, ni crème, ni levure chimique, ni amande, ni tout autre additif que ce soit... Sinon ce ne sont pas des spéculoos, mais de simples biscuits indignes de porter ce nom. Je tiens cette recette d'une amie qui travaillait chez Dandoy, LA biscuiterie bruxelloise. Voilà une des informations que l'on peut trouver dans cette petite boutique traditionnelle: à l'origine, ces gâteaux plats étaient moulés dans des moules en bois à l'effigie de saint Nicolas. Chez les pâtisseries, ils sont moulés ou découpés à l'emporte-pièce en forme de figurines folkloriques. Cette recette familiale est excellente et permet de réaliser ces biscuits simples au bon goût d'épices.



Recettes classiques



OPÉRA

POUR 12 personnes
PRÉPARATION 1 heure
CUISSON 25 minutes

Pour le biscuit joconde:

* 24 œufs * 4 blancs d'œufs * 30 g de beurre clarifié * 125 g de sucre glace * 125 g de poudre d'amande * 35 g de farine * 35 g de sucre * 30 g de chocolat noir * 1 pincée de sel

Pour la crème au beurre:

* 200 g de beurre * 1 œuf entier + 3 jaunes * 125 g de sucre * 30 g d'extrait de café

Pour la ganache:

* 200 g de crème liquide * 200 g de chocolat

Pour le sirop:

* 150 g de sucre * 10 g d'extrait de café

Pour le glaçage chocolat:

* 150 g de crème * 250 g de sucre * 80 g de cacao en poudre * 12 g de gélatine

1 Préparez une plaque de biscuit joconde (recette p. 31). **2** Réalisez une crème au beurre (recette p. 40). Aromatisez-la à l'extrait de café. **3** Réalisez une ganache (recette p. 38). **4** Coupez le biscuit joconde en trois à la taille de votre cadre. Faites fondre les 30 g de chocolat. À l'aide d'un pinceau, imperméabilisez le premier biscuit en badigeonnant le chocolat sur une face. Déposez dans le cadre, côté chocolat sur le papier sulfurisé. **5** Imbibez le biscuit et étalez la moitié de la crème au beurre café. Déposez une deuxième feuille de biscuit, imbibe et coulez la ganache dans le cadre. Déposez la dernière feuille de biscuit, imbibe et versez le reste de crème au beurre. Lissez à la spatule et réservez au congélateur 2 heures. **6** Préparez le glaçage: réalisez un sirop en faisant chauffer 80 cl d'eau et le sucre. Versez dans un cul-de-poule contenant le cacao. Mélangez au fouet. Réhydratez la gélatine. Faites bouillir la crème. Ajoutez la gélatine et versez sur le chocolat. Mélangez jusqu'à obtenir un glaçage homogène et laissez refroidir. **7** Une fois l'entremets glacé, ôtez le cadre et nappez du glaçage chocolat. Lissez avec une spatule. Laissez figer. Découpez les bords et réservez au frais.



PARIS-BREST GÉNÉREUX

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 25 minutes
CUISSON 40 minutes
REPOS 1 heure

* 20 g d'amandes effilées

Pour la pâte à choux:

* 4 œufs * 100 g de beurre * 12,5 cl de lait * 150 g de farine * 8 g de sucre * 4 g de sel

Pour la crème:

* 125 g de beurre mou * 3 jaunes d'œufs * 25 cl de lait * 115 g de pralin en poudre * 60 g de sucre * 20 g de Maïgna

1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6) et préparez la pâte (recette p. 25). **2** Couvrez la plaque de papier sulfurisé et, à l'aide d'une poche à douille, disposez dessus un cercle de pâte de 20 cm. Recouvrez d'un second, puis d'un troisième. Décorez des amandes. Enfournez pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que ça dore. Laissez refroidir au moins 1 heure dans le four, porte entrouverte. **3** Pendant la cuisson, préparez la crème: dans une casserole, portez le lait à ébullition. Dans une terrine, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporez-y la Maïgna. Tout en battant, versez dessus le lait bouillant en filet. Transvasez dans la casserole, et faites épaissir sur feu moyen en remuant jusqu'à l'ébullition. Laissez refroidir. **4** Dans la terrine, travaillez le beurre en pommade. Intégrez-y la crème froide et le pralin, en fouettant afin de bien aérer la masse. Tranchez la couronne dans l'épaisseur. Garnissez le bas de cette préparation, remplacez le couvercle et saupoudrez de sucre glace.

Recette proposée par Nanane

MIKEL CALIE Recette faite plusieurs fois. Première fois, la crème ne se tenait pas. Seconde fois, j'ai modifié la recette: je n'ai pas ajouté de beurre à la fin, mais plutôt une chantilly maison. Résultat impeccable: beau, bon et aérien, juste parfait pour moi.



MILLE-FEUILLE MAISON

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
CUISSON 30 minutes

* 3 pâtes feuilletées

Pour la crème pâtissière:

* 50 cl de lait * 100 g de jaunes d'œufs * 50 g de beurre * 120 g de sucre * 50 g de Maïgna

Pour le glaçage:

* 500 g de sucre glace * 1 c. à soupe d'extrait de café (ou de chocolat liquide)

1 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Découpez les pâtes en rectangles identiques, puis piquez-les à la fourchette. Enfournez-les pour 15 minutes, placés sur la plaque avec un plateau à tarte posé dessus. Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière (recette p. 36). **2** Sur une pâte tiède, étalez à la spatule la moitié de la crème. Positionnez dessus la seconde en appuyant et garnissez-la du reste de crème, puis recouvrez de la troisième. Laissez refroidir. **3** Préparez le glaçage: dans un saladier avec le sucre glace, versez de l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte pas trop liquide. Prélevez-en un cinquième et colorez-le à l'extrait de café. **4** Versez rapidement le glaçage blanc sur le gâteau et lissez-le à la spatule. À l'aide d'un pochoir, tracez dessus des lignes parallèles avec celui au café. Avec la pointe d'un couteau, rayez la surface perpendiculairement à celles-ci, dans un sens puis dans l'autre. Découpez les bords du mille-feuille avec un couteau à pain et servez frais.

KIREMIT Il existe des pâtes feuilletées rectangulaires. Pour ce qui est de la crème, je rajoute de la crème fouettée à la place du beurre, elle est plus légère.



MOKA

POUR 8 personnes
PRÉPARATION 35 minutes
CUISSON 25 minutes

Pour la génoise :

- * 5 œufs * 125 g de sucre
- * 30 g de farine
- * 70 g de Maïgèna

Pour la crème au beurre :

- * 200 g de beurre * 1 œuf entier
- * 3 jaunes * 125 g de sucre * 30 g

1 Réalisez la génoise (recette p. 30).
2 Réalisez la crème au beurre (recette p. 40). Aromatisez-la avec l'extrait de café. **3** Réalisez le sirop au café en faisant chauffer dans une casserole le sucre, l'extrait de café et 15 cl d'eau. **4** Retournez et coupez la génoise en trois. Imbibez la première couche de sirop et étalez un peu de crème au beurre. Placez la couche centrale et recommencez l'opération. Refermez le gâteau et couvrez rapidement de crème au beurre. Réservez au frais pendant 1 heure.
5 Remplissez une poche munie d'une douille panier avec le reste de crème, et décorez le dessus de l'entremet. Décorez les côtés avec le pralin.



THE TARTE AU CITRON MERINGUÉE

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 30 minutes
CUISSON 35 minutes

Pour la pâte sablée :

- * 150 g de beurre * 1 œuf * 250 g de farine * 100 g de sucre glace
- * 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- * 4 citrons moyens non traités
- * 3 œufs * 150 g de sucre
- * 1 c. à soupe de Maïgèna

Pour la meringue :

- * 2 blancs d'œufs * 100 g de sucre
- * ½ c. à café de levure chimique
- * 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la pâte sablée : avec 250 g de farine, suivez la recette p. 27. Pour la cuire à blanc, foncez-en un moule de 25 cm de diamètre, lestez-la de légumes secs, puis enfournez pour 25 minutes. Sortez du four et ramenez-en la température à 135 °C (th. 4/5). **2** Pendant la cuisson, préparez la crème au citron : lavez et séchez 2 citrons, puis râpez-en le zeste. Extrayez-en le jus ainsi que celui des 2 restants. Versez le tout dans une casserole avec le sucre et la Maïgèna. Chauffez à feu doux. **3** Dans un bol, battez les œufs. Incorporez-les dans la casserole en remuant. Augmentez la flamme et fouettez jusqu'à épaississement. Versez sur le fond de tarte cuit. **4** Préparez la meringue : dans une terrine, montez en neige les blancs d'œufs et le sel. Incorporez-y le sucre puis la levure. Continuez à battre pour raffermir le tout. Recouvrez-en la crème au citron. Enfournez pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que ça dore.

Recette proposée par dorothee 13

SILENIA Effectivement, THE tarte au citron ! Excellente ! Faites, refaites et à refaire. Attention à bien goûter la crème au citron ; selon la taille et l'acidité des fruits, il faut parfois mettre plus de sucre que prévu.



FORÊT-NOIRE

POUR 12 personnes
PRÉPARATION 40 minutes
CUISSON 45 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 heure

- * 2 bocaux de cerises noires dénoyautées au sirop * 100 g de chocolat noir * 3 cl de kirsch

Pour la génoise chocolat :

- * 5 œufs * 125 g de sucre
- * 50 g de cacao en poudre * 40 g de farine * 30 g de Maïgèna
- * 10 g de poudre d'amande

Pour la chantilly :

- * 1 l de crème
- * 70 g de sucre glace

1 Dans un bol, cassez en morceaux le chocolat. Placez dans un bain-marie et faites fondre. Versez aussitôt sur une plaque, de préférence en marbre. Laissez tiédir un peu, puis placez 1 heure au réfrigérateur.
2 Pendant ce temps, préparez la génoise au chocolat (recette p. 30) en mélangeant le cacao et la poudre d'amande à la farine et la Maïgèna.
3 Préparez la chantilly (recette p. 35).
4 Raclez le chocolat avec la lame d'un couteau en la ramenant vers vous pour former les copeaux. Réservez.
5 Coupez le biscuit en trois dans la hauteur. Posez la base sur un carton du même diamètre, puis imbibe-la de quelques gouttes de kirsch. Tartinez-la de chantilly sur environ 1 cm de hauteur. Égouttez les cerises puis piquez-en un quart dans la crème. Renouvelez deux fois ces opérations avec le biscuit restant, en posant les disques les uns sur les autres.
6 Enrobez l'ensemble du gâteau de la chantilly restante (environ la moitié). Décorez des copeaux de chocolat et du reste des cerises. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

REMARQUES

C'est un gâteau de fête à partager après un repas léger, ou à déguster pour un goûter d'anniversaire. Il peut se préparer 2 jours à l'avance et se garde très bien au frais.



SAINT HONORÉ

POUR 6 personnes
PRÉPARATION 25 minutes
CUISSON 35 minutes

- * 1 pâte brisée en rouleau

Pour la pâte à chou :

- * 3 œufs * 80 g de beurre
- * 10 cl de lait * 120 g de farine
- * 8 g de sucre * 4 g de sel

Pour la crème chiboust :

- * 25 cl de lait * 100 g de blancs d'œufs * 50 g de jaunes d'œufs * 25 g de beurre * 200 g de sucre * 60 g de sucre * 25 g de Maïgèna

Pour la chantilly :

- * 10 cl de crème fraîche
- * 10 g de sucre glace

Pour le caramel :

- * le jus d'1 citron * 350 g de sucre

1 Préparez la pâte à choux (recette p. 25). Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **2** Sur une plaque, étalez la pâte brisée en un disque de 24 cm de diamètre et piquez-la à la fourchette. À l'aide d'une poche à douille, borde le fond de pâte d'un boudin de pâte et, avec le reste, façonnez 16 tas sur une autre plaque. Enfournez pour 25 minutes. **3** Pendant ce temps, préparez une crème pâtissière (recette p. 36). **4** Réalisez une meringue italienne (recette p. 32) et incorporez-la à la crème tiède. Laissez refroidir. **5** Préparez le caramel : pressez le citron puis versez le jus dans une petite casserole avec le sucre et 10 cl d'eau. Chauffez à feu moyen, jusqu'à obtenir un caramel doré. **6** Trempez chaque chou dans le caramel et collez-les côte à côte sur le fond de tarte, le long du boudin cuit, puis nappez-les du caramel restant. Versez la crème sur le fond de pâte, et couvrez de chantilly. Gardez le gâteau au frais avant de servir.

Recette proposée par laure 19

SNIVORE J'ai fait le fond avec de la pâte à choux (en faisant un « escargot » avec une poche à douille) et j'ai décoré avec de la nougatine faite maison. Un régal !



index des recettes

13	Bonbons de caramel à la vanille et au sel de Guérande	60	Fondant au chocolat plus que fondant
13	Guimauve au caramel au beurre salé	61	Original American Cookies de Mike
13	Caramels mous	62	Coulant tiède au chocolat
16	Cake thé matcha et framboises	62	Charlotte royale
25	Pâte à choux	63	Tarte au chocolat noir
27	Pâte brisée	64	Macaron au chocolat Maya Gold
27	Pâte sablée	65	Trianon ou royal de Nadine
27	Sablé breton	66	Bavarois au chocolat noir et chocolat blanc
29	Biscuit nature (type biscuit à la cuillère)	67	Brownies aux noix
30	Génoise de ma grand-mère	69	Far breton aux pruneaux
31	Dacquoise à la noisette	70	Gâteau à l'ananas facile
31	Joconde aux amandes	70	Petit framboisier
33	Meringues pour les nuls	71	Tarte aux pommes
35	Chantilly	72	Gâteau aux pommes facile
36	La crème pâtissière	73	The charlotte aux fraises
37	La frangipane	74	The tarte aux fraises
38	La ganache ultra chocolatée	75	Trianon ou royal kiwi-choco
39	La crème anglaise	76	Clafoutis grand-mère aux cerises
40	La crème au beurre	77	Délice aux framboises et aux fruits de la passion
43	Tarte façon cheesecake au chocolat et aux fruits rouges	78	Cookies sans gluten
44	Opéra framboise chocolat blanc	79	Crêpes pour polyallergiques
46	Paris-marrakech	79	Super moelleux au chocolat pour gourmands et intolérants au gluten
48	Mille-feuille praliné	80	Gâteau de Savoie
50	Nutelloka	80	Cannelés sans gluten
52	Tarte citron vert-basilic et cédrat confit	82	Fraisier
54	Forêt bleue	92	Mon cheesecake préféré
56	Saint-honoré exotique	93	Carrot cake
59	Éclairs (rapides) au chocolat	94	Angel food cake

- | | | | |
|-----|---|-----|---------------------------------------|
| 94 | Muffins pore pépites de
chocolat de nadine | 121 | Baba au rhum express |
| 95 | Cupcake au tiramisu | 122 | Cigarettes russes |
| 100 | La pâte à croissants | 122 | Congolais |
| 103 | Brioche de Micheline | 123 | Financiers |
| 104 | Chausson aux pommes
maison | 123 | Cannelés bordelais |
| 105 | Petits pains au lait maison | 124 | Super petits sablés
à la confiture |
| 117 | Flan pâtissier traditionnel | 124 | Langues de chat |
| 118 | Crème renversée au
caramel | 125 | Spéculons |
| 118 | Mousse au chocolat facile | 126 | Opéra |
| 119 | Riz au lait de ma maman | 126 | Paris-brest généreux |
| 119 | Œufs au lait | 126 | Mille-feuille maison |
| 120 | Mousse au citron avec
gélatine | 127 | Moka |
| 121 | Madeleines faciles | 127 | The tarte au citron
meringué |
| | | 127 | Forêt-noire |
| | | 128 | Saint-honoré |

Crédits photos

Couverture: StockFood/Castilho Rua. P3: Ziga Rajic. P6-7: Elena Michayloua/iStockphoto. P9: Éditions de la Martinière/Photo Laurent Fau. P10-11: Balme/Saveurs/Sunray Photo, Renaudin/Sucré Salé, Éditions de la Martinière/Photo Laurent Fau. P12-13: Éditions de la Martinière/Photo Laurent Fau. P14: farbkombinat/Fotolia. P16: Diana Taliun/Fotolia. P24-33: Emmanuelle Bézières. P35: Tsuboya/Fotolia. P36-37: Norris/Tombini/Sucré Salé. P38-39: mustiki4/Fotolia, Thys-Supperdelux/Sucré Salé. P40: Viel/Sucré Salé. P43: StockFood/Castilho Rua. P44, 46, 48, 50, 52, 54, 56: Emmanuelle Bézières, Ziga Rajic, pico/Fotolia. P45, 47, 49, 51, 53, 55, 57: Thomas Durio. P58-59: Raduaner-Okuno/Sucré Salé. P60-61: Viel/Saveurs/Sunray Photo, Fénot/Saveurs/Sunray Photo. P62-63: Marek Kucera/Apetit/Sunray Photo, Manina Hatzimichali, FoodCollection/Photononstop. P64-65: Jérôme Rommé/Fotolia, Desgrieux/Sucré Salé. P66-67: Caste/Sucré Salé, B. and E. Dudginsky/Fotolia. P68-69: Thys-Supperdelux/Sucré Salé. P70-71: Viel/Nurra/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P72-73: L'homme/Saveurs/Sunray Photo, Thomas Durio. P74-75: sonyakamoz/Fotolia, Manina Hatzimichali. P76-77: lucky elephant/Fotolia, Studio/Sucré Salé. P78-79: pepjp/gitusik/Kamila Cyganek/Fotolia, Bruno Marielle-Vanessa Gault/Prismapix. P80: Laurent Rouvrais/Prismapix. P82: ld1976/pepjp/Fotolia. P84-85: Thomas Leonhardy/picsfive/rulsoft/juliasudnitskaya/Fotolia, Iwanon/Sucré Salé. P86-87: Thomas Leonhardy/Fotolia, Food Centrale/Orédia. P88-89: Mara Zemgaliete/Fotolia, Culinarion 2015/Photo Michel Gantner-Stylisme Nathalie Imbert/Agence Barthe, Thomas Leonhardy/Fotolia. P90-91: Laurent Mayeux Photographies, DR. P92-93: Doris Heinrichs/Fotolia, L'homme/Saveurs/Sunray Photo. P94-95: StockFood/Keller et Keller Photography, Raduaner/Lawton/Sucré Salé. P96-97: Ruth Black/rh2010/Eddie/Fotolia, Shannon Bond Cake Design. P98: StockFood/Pics On-Line-Tuesday June, Alena Kogotkova/Shutterstock, Lekué. P100-101: StockFood/Gregson Jonathan, Thomas Durio. P102: ZoricaL/iStockphoto, Doris Heinrichs/Fotolia, Alena Hrbkova/Apetit/Sunray Photo. P103: Chivoret/Sucré Salé. P104-105: Chivoret/Sucré Salé, L'homme/Saveurs/Sunray Photo. P108-109: Ziga Rajic. P112-113: gaMoment/iStockphoto. P114-115: ENSP/Luc Olivier, X. Renauld/FERRANDI, Scarella Gilles/FTV, INBP/Jérôme Lanier. P116-117: Guedes/Saveurs/Sunray Photo. P118-119: thepiwko/nat_fox/robcartorres/Fotolia, Viel/Sucré Salé. P120-121: Guedes/Saveurs/Sunray Photo, L'homme/Saveurs/Sunray Photo, PhotoKD/Fotolia. P122-123: Jarry/Saveurs/Sunray Photo, Thomas Durio, Viel/Sucré Salé, Marie-Laure Tombini/Orédia. P124-125: Amiel/Nurra/Czerw/Sucré Salé. P126-127: Emmanuelle Bézières. P130: CSA-Archive/iStockphoto.

CARNET D'ADRESSES

NEWS INSOLITES P.8

- **Pâtisserie Ciel** : 3 rue Monge, Paris 5^e.
www.patisserie-ciel.com
- **Arnaud Larher** : www.arnaudlarher.com
- **Un jeu d'enfant**
www.un-jeu-d-enfant.com

SHOPPING OUTILS DE BASE P.19-22 ET DÉCO 84-89

- **Alice Délice** : www.alicedelice.com
- **Ambiance & Styles** :
www.ambianceetstyles.com
- **De Buyer** : www.culinarion.com
- **Deglon** : www.deglon.fr
- **Fiskars** : www.boutique.marmiton.org
- **GiFi** : www.gifi.fr
- **Idéecadeau** : www.ideecadeau.fr
- **Ikea** : www.ikea.fr
- **Kenwood** : www.kenwoodworld.com/fr
- **Konstantin Slawinski** : en vente sur
www.absolumentdesign.com
- **Lekué** : www.lekue.fr
- **Magimix** : www.magimix.fr
- **Marks & Spencer** :
www.marksandspencer.fr
- **Mastrad** : www.bienmanger.com
- **Mathon** : mathon.fr
- **Pebbley** : 05 56 42 11 93
- **Rosle** : www.ambianceetstyles.com
- **Tefal** : www.tefal.fr
- **Trudeau** : www.trudeaucorp.com/ca-fr
- **Wilton** : www.bienmanger.com

LES FORMATIONS P.114-115

- **L'Atelier des Chefs** :
www.atelierdeschefs.fr
- **L'école Ferrandi** : www.ferrandi-paris.fr
- **Cours de cuisine et de pâtisserie pour particuliers Ferrandi** :
www.ferrandi-paris.fr/ecole/cours-pour-amateurs-gastronomes
- **Michalak Masterclass** : www.christophe-michalak.com/masterclass
- **Lenôtre** : www.ecole.lenotre.com
- **ENSP** : www.ensp-adf.com
- **INBP** : www.inbp.com

Claire : Bizarrement mes cookies contiennent toujours moins de pépites de chocolat que prévu, vraiment beaucoup moins ;-)

Christophe :
Moi, c'est la pâte à choux.
Je pourrais manger toute
la casserole de pâte crue...

Stéphanie :
Les pâtes brisées
et sablées crues...

Dany : La pâte à galettes
(fines gaufres de Bruxelles
avec beaucoup de beurre)
de ma maman, miam...

Quelle est la pâtisserie dont vous **mangez** invariablement les ingrédients en cours de **route ? :-)**



Julien : Le moelleux
au chocolat que je ne verse
jamais complètement dans
le plat. Pour en manger
à la cuillère !

Jérémy :
Le mélange mousseux
jaune d'œuf et sucre...

Mathilde :
Le lemon curd que
je fais pour ma tarte
au citron. Finalement,
je le mangerais bien juste
comme ça à la cuillère.

Ziga : Étonnamment,
j'aime bien grignoter un petit
morceau de levure fraîche
de boulanger quand je fais du pain
ou des gâteaux.

Marion :
La noix de coco
râpée après incorporation
dans le beurre pour
la tarte Bounty.

Emmanuelle :
Je plonge directement
dans le bol de chantilly.

**COMITÉ ÉDITORIAL
MARMITON**
Christophe Duhamel,
Claire Debruille, Stéphanie
Hauville, Dany Duran
assistée de Didier Lalbenque

**RÉALISATION
COM'Presse**
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60
Direction artistique :
Ziga Rajic
Chef de studio : Alain Adone
Secrétaire général
de la rédaction :
Laurent Dibos

Secrétariat de rédaction :
Nicolas Chrétien
Olivier Vignancour
Rédactrice en chef photo :
Caroline Quinart
Service photo :
Carole Hiro, Mathilde Loncle

ÉDITION
Stéphanie Hauville

IMPRESSION :
Maury Imprimeurs,
zone industrielle RN 152
45300 Manchecourt
Photogravure :
COM'Presse

PUBLICITÉ
Groupe Aufeminin.com
Tél. 01 53 57 79 00
Présidente,
directrice générale :
Marie-Laure Sauty de Chalon
Directrice générale de la régie :
Agnès Alazard-Rool
Directrice commerciale :
Caroline Sionneau-Guyard
Directrice de clientèle :
Claire Garnier-Weill
Tél. 01 53 57 15 03

ABONNEMENTS
Adèle Bacos
**SERVICE ABONNEMENT
ET ANCIENS NUMÉROS :**
Tél. 03 44 62 52 02
abonnement-magazine@
marmiton.org

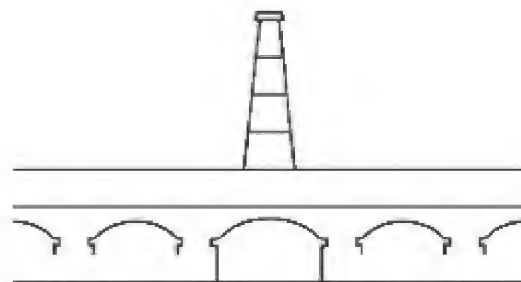
DISTRIBUTION : Presstalis
Vente au numéro :
DESTINATION MÉDIA
Tél. 01 56 82 12 07 (numéro
réserve aux diffuseurs
et dépositaires de presse)

Marmiton magazine
est édité par
MARMITON SAS
8 rue Saint-Fiacre
75002 PARIS

**DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**
Christophe Duhamel
ISSN : 2114 - 110 X
CPPAP : 0217K91573
Dépôt légal : à parution
Tarif abonnement :
1 an = 22 euros

 **IMPRIMÉ
EN FRANCE**

Ce numéro est un hors-série de Marmiton magazine.



CRISTEL®

FRANCE

Collection Strate à poignée amovible
Labellisée «Origine France Garantie»

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6019453



www.cristel.com

Retrouvez notre recette de Risotto aux champignons sur la page d'accueil de notre site !



CAPSULES
FORCE
12

**OSEZ
LA PUISSANCE
ULTIME**



Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*.

*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.